

**Конкурсное задание**

Компетенция «Технология переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод»

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия в конкурсе
2. Задание для конкурса
3. Модули задания и необходимое время
4. Критерии оценки
5. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 15

1. **ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

Индивидуальный конкурс

## **2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА**

Содержанием конкурсного задания являются выполнение практических видов деятельности по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии 11997 Заготовитель продуктов и сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Участники соревнований получают перечень заданий. Конкурсное задание имеет несколько модулей, которые выполняются на отдельных рабочих местах. Выполняется в течении двух конкурсных дней. В день С-2 вносится от 30% изменений в конкурсное задание.

Окончательные аспекты критериев оценки уточняются членами жюри. Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от выполнения конкурсного задания.

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

 Конкурсное задание может быть выполнено участниками на оборудовании и материалах, указанных в Инфраструктурном листе. (Определение: Инфраструктурный лист – это оборудование, машины, установки и материалы, поставляемые принимающей стороной, он не включает в себя инструменты и материалы, которые будут представлены Конкурсантами и/или Экспертами)

## **3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Каждый участник имеет 6 часов для выполнения Конкурсного задания по компетенции «Переработка дикорастущего лекарственно –растительного сырья и ягод»

С1 – 5 часов

С2 – 5 часов

С3- 5 часов

Рабочее место для участника выбирается жеребьёвкой в день С - 1

В день С 1 все эксперты вносят предложения по изменению конкурсного задания.

**Модули и время сведены в таблице 1**

**Таблица 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование модуля** | **Рабочее время**  | **Время на задание****(мин)** |
| 1 | **Модуль А «**Оценка качества дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод органолептическим способом и эковизором» | С1 | 150 |
| 2 | **Модуль В** «Переработка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод с помощью роллера» | С1 | 150 |
| 3 | **Модуль C** «Переработка дикорастущего лекарственно – растительного сырья с помощью соковыжималки , определение веса с помощью лабораторных весов.» | С2 | 150 |
| 4 | **Модуль D**  «Сушка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод с помощью сушильного шкафа» | С2 | 150 |
| 5 | **Модуль E «**Переработка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод и с помощью мясорубки и шоковой заморзки.» | С3 | 150 |
|  | **Модуль F** «Упаковка готовой продукции в соответствии с ГОСТ» | С3 | 150 |

**Модуль А «Оценка качества дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод органолептическим способом и эковизором»**

Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, провести оценку качества сырья органолептическим способом и с помощью эковизора, после чего зафиксировать результат на бумаге, привести рабочее место в порядок. (Для оценки качества участникам предложено три вида сырья: ягоды облепихи, листья иван - чая, плоды ранетки)

**Описание**

Соблюдение санитарно-гигиенических норм;

Соблюдение правил техники безопасности;

Подготовка рабочего места;

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

Оценка сырье органолептическим методом;

Подготовка сырье к оценке с помощью эковизора;

Подготовка эковизора к работе;

Оценка сырьё с помощь эковизора;

Фиксация результата на бумаге;

Приведение рабочего места в порядок;

**Модуль В «Переработка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод с помощью роллера»**

Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, подготовить сырье к переработке в роллере для скручивания чая, взвесить с помощью весов, загрузить в роллер и произвести скрутку сырья, после чего подготовить сырьё к ферментации и привести рабочее место в порядок. Для переработки сырья в роллере участникам предложено три вида сырья: иван-чай, листья смородины и малины.

**Описание:**

Соблюдение санитарно-гигиенических норм;

Соблюдение правил техники безопасности;

Подготовка рабочего места

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

Подготовка сырья к переработке;

Загрузка сырья в роллер;

Скрутка сырья в роллере;

Выгрузка сырья из роллера;

Подготовка сырья к ферментации;

Запись времени начала ферментации сырья;

Приведение рабочего места в порядок;

**Модуль С «Переработка дикорастущего лекарственно –растительного сырья и ягод с помощью соковыжималки, определение веса с помощью лабораторных весов»**

Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, взвесить и подготовить сырье к переработке в соковыжималке, выжать сырьё, привести рабочее место в порядок. Для переработки сырья в соковыжималке участникам предложено два вида сырья: ягоды малины и облепихи. На выходе должно получиться 200 грамм свежевыжатого сока.

**Описание:**

Соблюдение санитарно-гигиенических норм;

Соблюдение правил техники безопасности;

Подготовка рабочего места

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

Взвешивание сырья;

Подготовка сырья к переработке;

Загрузка сырья в соковыжималку;

Взвешивание тары;

Взвешивание выжатого сока;

Приведение рабочего места в порядок;

**Модуль D «Сушка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод с помощью сушильного шкафа»**

Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, подготовить сырье к загрузке в сушильный шкаф, произвести визуальную оценку ферментированного сырья, загрузить сырье в сушильный шкаф, выставить необходимую температуру и время и подключить шкаф, вернуться через два часа, выгрузить сырьё из шкафа.

**Описание:**

Соблюдение санитарно-гигиенических норм;

Соблюдение правил техники безопасности;

Подготовка рабочего места

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

Подготовка сырья к сушке;

Загрузка сырья в сушильный шкаф;

Сушка сырья в сушильном шкафу;

Выгрузка сырья из сушильного шкафа;

Приведение рабочего места в порядок;

**Модуль E «Переработка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод и с помощью мясорубки и шоковой заморзки»**

Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, подготовить сырье к переработке в мясорубке, расфасовать перемолотый полуфабрикат в контейнеры, загрузить в шоковую заморозку и произвести заморозку, после чего выгрузить полуфабрикат из шкафа шоковой заморозки, привести рабочее место в порядок. Для переработки участникам предложено сырье: плоды ранеток.

**Описание:**

Соблюдение санитарно-гигиенических норм;

Соблюдение правил техники безопасности;

Подготовка рабочего места

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

Подготовка сырья к переработке в мясорубке;

Переработка сырья в мясорубке;

Фасовка сырья по контейнерам;

Загрузка сырья в шоковую заморозку;

Выгрузка сырья из шоковой заморозки;

Приведение рабочего места в порядок;

**Модуль F «Упаковка готовой продукции в соответствии с ГОСТ»**

Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, подготовить высушенный чай к упаковке в крафт – пакеты и стеклянные ёмкости, рассчитать количество сырья, массу брутто, нетто, отходов, зафиксировать в таблице. Взвесить и расфасовать готовый чай в крафт-пакеты и стеклянные банки, после чего заполнить таблицу

«Правила упаковки и хранения готовой продукции по ГОСТ»

**Описание:**

Соблюдение санитарно-гигиенических норм;

Соблюдение правил техники безопасности;

Подготовка рабочего места

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

Подготовка сырья к фасовке и упаковке;

Расчёт сырья, массы брутто, нетто, отходов;

Упаковка сырья в крафт- пакеты;

Упаковка сырья в стеклянные банки;

Приведение рабочего места в порядок.

## **4. Критерии оценки**

 В данном пункте предоставляется описание принципов оценки экспертами конкурсных заданий, включая соответствие процесса и результата необходимым требованиям.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы спецификации стандарта WS(WSSS)** | **Критерий** | **Итого баллов за раздел WSSS** | **Баллы спецификации стандартов worldskills** **на каждый раздел** | **Величина отклонения** |
|  | **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** |  |  |  |
| **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | **6** | **6** | **0** |
| **2** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** | **4** | **14** | **14** | **0** |
| **3** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** | **20** | **20** | **0** |
| **4** | **2** | **7** | **7** | **7** | **7** | **2** | **32** | **32** | **0** |
| **5** | **-** | **8** | **-** | **2** | **-** | **-** | **10** | **10** | **0** |
| **6** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** | **8** | **18** | **18** | **0** |
| **Итого баллов за критерий** |  | **17** | **22** | **14** | **16** | **14** | **17** | **100** | **100** | **0** |

**Субъективные оценки -** Не применимо.

1. **Приложения к заданию**

 Задания в модулях не повторяются. Для выполнения всех модулей конкурсант имеет право использовать все имеющиеся на рабочем месте оборудование и инструмент. Если конкурсант не выполнил задание в одном из модулей, к нему вернуться он не может. Задание считается выполненным, если все модули сделаны в основное время, в полном объёме. Во время сушки сырья в сушильном шкафу участники приступают к следующему заданию, выполнив его возвращаются к предыдущему и выгружают сырье из сушильного шкафа.