**ТИПОВОЕ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ *ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНЫХ ЧЕМПИОНАТОВ*** ***ЧЕМПИОНАТНОГО ЦИКЛА 2021–2022 ГГ.***

**КОМПЕТЕНЦИИ**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ДИКОРАСТУЩЕГО ЛЕКАРСТВЕННО-РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ И ЯГОД»**

**ДЛЯ ОСНОВНОЙ ВОЗРАСТНОЙ КАТЕГОРИИ 16-22 ГОДА**

*Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:*

[1. Форма участия в конкурсе: 2](#_Toc66870131)

[2. Общее время на выполнение задания: 2](#_Toc66870132)

[3. Задание для конкурса 2](#_Toc66870133)

[4. Модули задания и необходимое время 2](#_Toc66870134)

[5. Критерии оценки. 3](#_Toc66870135)

[6. Приложения к заданию. 4](#_Toc66870136)



1. **Форма участия в конкурсе**: Индивидуальный конкурс
2. **Общее время на выполнение задания:** 15 ч.
3. **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 состоит из 6 модулей, которые выполняются на отдельных рабочих местах. Выполняется в течении двух конкурсных дней. В день С - 1 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.

1. **Модули задания и необходимое время**

Каждый участник имеет 15 часов для выполнения Конкурсного задания по компетенции «Переработка дикорастущего лекарственно – растительного сырья и ягод»

С1 – 7,5 часов

С2 – 7,5 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**  **(минут)** |
| 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» | С1 | 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» | С2 | 150 |
| 6 | **Модуль F** «Упаковка готовой продукции в соответствии с ГОСТ» | С2 | 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 сортировку и выбраковку сырья, провести оценку качества сырья органолептическим способом и с помощью эковизора, после чего зафиксировать результат в таблице «Органолептические показатели и свойства сырья» (Приложение № 1), заполняя следующие графы: вид сырья, органолептические показатели, результаты проверки. Упаковать сырье для дальнейшего хранения, привести рабочее место 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. Участнику необходимо записать время начала ферментации и заполнение таблицы «Процессы и типы чая» (Приложение № 2), отмечая графы с процессами соответствующими типу чая, привести рабочее место 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 (сортировка и выбраковка), произвести расчёт сырья для загрузки в соковыжималку (расчёт массы нетто и брутто), выжать 250 грамм сока и упаковать тару, составить технологическую карту свежевыжатого сока (Приложение №4), привести рабочее место 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 с помощью тестера (Приложение № 3), загрузить сырье в сушильный шкаф, выставить необходимую температуру и время и подключить шкаф, осуществлять контроль процесса сушки, составить технологическую карту «Ферментация Иван –чая» (Приложение № 4), выгрузить сырьё из шкафа, привести рабочее место в порядок.

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

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, составить технологическую карту «Ферментация Иван – чая» (Приложение № 4), привести рабочее место 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 накладную (Приложение № 5) заполнить накладную на передачу готовой продукции в места хранения и привести рабочее место в порядок.

1. **Критерии оценки.**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** | | **Баллы** | |
| **Измеримая** | **Всего** |
| **A** | **Оценка качества дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод органолептическим способом и эковизором** | **16** | **16** |
| **B** | **Переработка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод с помощью роллера** | **20** | **20** |
| **C** | **Переработка дикорастущего лекарственно – растительного сырья и ягод с помощью соковыжималки, определение веса с помощью лабораторных весов** | **16** | **16** |
| **D** | **Сушка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод с помощью сушильного шкафа** | **16** | **17** |
| **E** | **Переработка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод и с помощью мясорубки и шоковой заморзки** | **17** | **16** |
| **F** | **Упаковки готовой продукции в соответствии с ГОСТ** | **15** | **15** |
| **Всего** |  | **100** | **100** |

**Субъективные оценки -** Не применимо.

1. **Приложения к заданию.**

Приложение 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Органолептические показатели и свойства сырья | | | |
| № п/п | Вид сырья | Органолептические показатели | Результаты проверки на эковизоре |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |

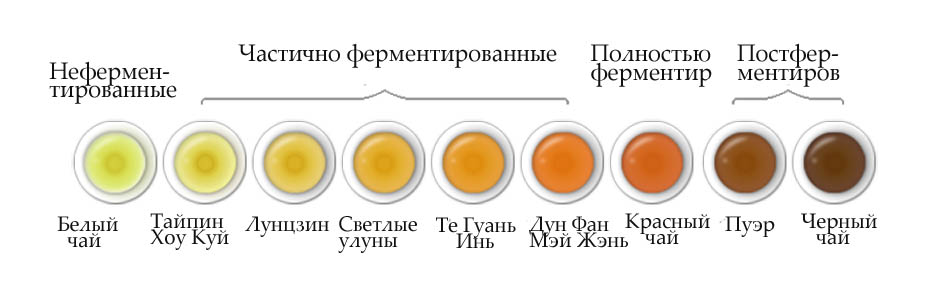
Приложение 2

«Процессы и типы чая»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тип чая /процессы** | **Завяливание с паром** | **Просушка** | **Скручивание** | **Томление желтизны** | **Лежание, ворошение** | **Завяливание**  **на солнце** | **Прожарка** | **Прожарка с прессованием** | **Формовка** |
| **Белый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Зелёный** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Жёлтый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Красный** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Улун** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Чёрный** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 3

«Тестер для определения этапов ферментирования»



Приложение 4

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Наименование организации

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование изделия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г, кг | Масса нетто, г, кг | Масса готового продукта , г, кг |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Подписи:  Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |

Приложение 5

