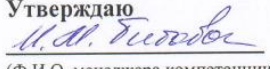


Утверждаю



(Ф.И.О. менеджера компетенции)



(подпись)



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
VII Регионального чемпионата Краснодарского края
компетенции
«ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»
для основной возрастной категории
16-22 года

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

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

1. **ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ:** Индивидуальный конкурс.
2. **ОБЩЕЕ ВРЕМЯ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЯ:** 20 ч.
3. **ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА.**

Содержанием конкурсного задания является производство рыбной продукции.

Участники соревнований получают инструкцию, необходимое сырье, материалы, тару и инструменты.

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно. Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

Конкурс включает в себя производство охлажденной и мороженой продукции, соленой, маринованной продукции и пресервов, продукцию холодного и горячего копчения, полуфабрикаты и кулинарную продукцию, консервов натуральных.

Члены жюри могут уточнять окончательные нюансы критериев оценки. Оценка производится в отношении работы по модулю 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 конкурса.

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

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит от модуля к модулю.

4. **МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ** (Таблица 1).

Таблица 1.

Наименование модуля	Соревновательный день (С1, С2, С3)	Рабочее время в течение соревновательного дня	Время на задание
Модуль А. Производство охлажденной и мороженой продукции	С1	09.00-13.00	4 часа
Модуль В. Производство соленой, маринованной продукции и пресервов	С3	09.00-13.00	4 часа
Модуль С. Производство консервов	С2	09.00-13.00	4 часа
Модуль D. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции	С1	14.00-18.00	4 часа
Модуль Е. Производство продукции холодного и горячего копчения	С2	14.00-18.00	4 часа
Модуль F. Обработка северной рыбы	не проводиться		

Модуль А: Производство охлажденной и мороженой продукции.

Участнику необходимо изготовить 10 кг филе рыбы с кожей, замороженное поштучно упакованное в пакеты, по 2-5 филейчиков, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

Сырье	Выход филе без кожи, в % к массе поступившей на разделку промытой рыбы
Рыба охлажденная	Согласно нормам отходов и потерь

Пакеты для упаковки - 20 штук

При изготовлении филе с кожей замороженного, упакованного участнику следует:

- выбрать сырье для изготовления филе, оценить его пригодность для использования;
- произвести расчет количества сырья необходимого для производства филе рыбы с кожей замороженного;
- осуществить подготовку основного сырья, взвесить рыбу и разместить в перфорированных полимерных ящиках;
- разделать рыбу на филе вручную, осуществить зачистку, удалить черную пленку. При использовании оборудования: вручную разделать рыбу на филе; произвести доработку филе, удалить остатки костей, плавников, черной пленки. Проверить качество разделки и зачистки. Собрать отходы от разделки. Взвесить филе и отходы. Произвести маркировку отходов;
- осуществить операцию мойки и направить рыбу в морозильную камеру, выбрать режим замораживания согласно технологической документации;
- провести замер температуры филе термометром со щупом после замораживания.
- расфасовать филе в пакеты в заданном количестве. Провести упаковку.

Удалить отходы с площадки, в специально предназначенное место.

Сообщить об окончании выполнения модуля.

Изготовленное мороженое филе должно соответствовать требованиям:

внешний вид филе- рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены.

Допускается: оставление плечевых костей, частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками

Возможные ошибки.

Несоответствие реального выхода филе, нормативному, перерасход сырья.

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.

При изготовлении соленого полуфабриката сырьем является рыба мороженая. Участник получает для выполнения задания предварительно размороженное сырье.

При изготовлении соленого полуфабриката для пресервов участнику следует:

- выбрать сырье для изготовления соленого полуфабриката, оценить его пригодность для использования;
- осуществить подготовку основного сырья, переместить необходимое количество размороженной рыбы в перфорированных полимерных ящиках;
- разделать рыбу на филе вручную. Проверить качество разделки. Собрать отходы от разделки. Взвесить филе и отходы. Произвести маркировку отходов;
- произвести расчет количество соли, созревателя и других компонентов для приготовления раствора для посола филе рыбы;
- взвесить необходимое (рассчитанное) количество соли, созревателя и других компонентов. Приготовить посольный раствор. Провести замер температуры раствора и определить плотность раствора ареометром. После измерения плотности по ее значению принять решение о возможности использовать данный раствор для посола или необходимо провести процессы повышения или снижения плотности до установленной;
- осуществить укладку рыбы в одноразовые емкости и добавление раствора в соотношении согласно технологической инструкции.
- разместить емкости с рыбой в холодильный шкаф для просаливания.

Удалить отходы с площадки, в специально предназначенное место.

Сообщить об окончании выполнения модуля.

Полуфабрикат для пресервов должен соответствовать требованиям:

- внешний вид продукта – филе рыбы уложено слоями, находится «под зеркалом» раствора.
- характеристика раствора – плотность раствора и количество раствора должны соответствовать заданными в технологической инструкции.

Особенности выполнения задания.

Необходимо следить за температурой раствора для посола.

Возможные ошибки.

Не соблюдение рецептуры приготовления посольного раствора.

Модуль С: Производство консервов

Участнику необходимо изготовить 20 банок натуральных консервов рыбных, банка № 3, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь. (Норма закладки рыбы в банку № 3 – 248 г, соли – 2 г)

При изготовлении рыбных натуральных консервов сырьем является рыба неразделанная мороженая. Участник получает для выполнения задания предварительно размороженное сырье.

При изготовлении рыбных консервов участнику следует:

- выбрать сырье для изготовления консервов, оценить его пригодность для использования;
- произвести расчет количества сырья, вспомогательных материалов и тары согласно нормам расхода и потерь при производстве натуральных консервов, расфасованных в банку №3;
- осуществить подготовку основного и вспомогательного сырья.
- осуществить разделку сырья на тушку вручную;
- осуществить укладку рыбы по норме закладки в банку №3. Провести выборочный контроль массы рыбы в банке (отклонение массы рыбы в банке ± 2 г).
- произвести дозировку соли;
- подготовить банки к закатке;
- осуществить контроль качества продукции.

Удалить отходы с площадки, в специально предназначенное место.

Сообщить об окончании выполнения модуля.

Изготовленные консервы должны соответствовать требованиям:

- внешний вид продукта – банка без потеков, помятостей и вмятин.
- состояние рыбы – поперечный срез ровный, куски рыбы одинакового размера, бульон прозрачный.
- вкус и запах – свойственный рыбным консервам натуральным из заданного сырья, без посторонних оттенков;
- консистенция – сочная, плотная;

Особенности выполнения задания.

Необходимо следить за размером кусочков рыбы при укладке в банку.

Возможные ошибки.

Не правильно проведен контроль массы рыбы в банке.

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.

Рецептура рыбных биточков:

Сырье	Норма расхода продуктов на порцию котлеты массой нетто 100 г
Фарш	60
Морковь	8
Лук репчатый	10
Вода (лед чешуйчатый)	15
Меланж	8
Соль	0,5
Выход полуфабриката	100
Сухари панировочные	10

При изготовлении рыбных биточков участнику следует:

- выбрать сырье для изготовления биточков, оценить его пригодность для использования;
- произвести расчет количества вспомогательного сырья согласно рецептуре для приготовления биточков;
- осуществить подготовку основного и вспомогательного сырья.
- взвесить необходимое (рассчитанное) количество вспомогательного сырья;
- осуществить измельчение филе на волчке для получения фарша рыбного.
- осуществить смешивание основного и вспомогательного сырья в фаршемешалке, провести замер температуры фарша. Температура фарша после перемешивания всех компонентов не должна превышать 14 °С.
- осуществить загрузку фарша в формовочный аппарат. Установить на аппарате массу биточка – 60 грамм.
- произвести панирование биточков вручную. Количество панировки нормируется, поэтому провести взвешивание для контроля массы панировки.
- разместить биточки (полуфабрикат) в гастроемкости или лотки;
- осуществить замораживание биточков в скороморозильном аппарате;
- провести замер температуры биточков термометром со щупом после замораживания.

- расфасовать биточки в пакеты в заданном количестве. Провести упаковку.
- осуществить контроль качества биточков.

Удалить отходы с площадки, в специально предназначенное место.

Сообщить об окончании выполнения модуля.

Изготовленные биточки должны соответствовать требованиям:

- внешний вид продукта – форма округло-приплюснутая, поверхность равномерно покрыта панировкой без разрывов, целая.
- цвет – в зависимости от природного цвета исходного рыбного сырья;

Особенности выполнения задания.

- Необходимо следить за температурой фарша при перемешивании.
- Необходимо следить за качеством панировки.
- Необходимо следить за процессом замораживания.

Возможные ошибки.

- Выбор неправильного режима на формовочном аппарате.
- Не правильно проведен процесс панирования.
- Не правильно выбран режим замораживания.

Модуль E: Производство продукции холодного и горячего копчения.

Участнику необходимо изготовить рыбу холодного копчения из 5 кг соленого полуфабриката, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

Поступающее сырье	Отходы и потери в % к массе сырья, поступившего на данную операцию (копчение и уборка).
Соленый полуфабрикат	Согласно нормам отходов и потерь

При изготовлении рыбы холодного копчения участнику следует:

- выбрать сырье для изготовления рыбы холодного копчения, оценить его пригодность для использования;
- осуществить подготовку основного сырья, переместить 5 кг, предварительно взвешенного сырья с транспортера на стол для нанизывания;
- осуществить нанизку рыбы на время, сообщить о начале и окончании нанизывания;
- разместить шомпола с нанизанной рыбой в раме;
- рассчитать количество опилок для копчения необходимое для получения дымовоздушной смеси для холодного копчения 5 кг рыбы;

- выбрать программу копчения в соответствии с заданным сырьем и характеристикой готового продукта;
- удалить отходы с места накалывания, в специально предназначенное место, провести маркировку отходов;
- снять копченую рыбу с шомполов. При снятии с шомполов, провести сортировку готовую продукцию по качеству. Копченую рыбу сложить в полимерные ящики.

Сообщить об окончании выполнения модуля.

Рыба холодного копчения должна соответствовать требованиям:

- внешний вид продукта – поверхность чистая, невлажная, допускаются: незначительные белково-жировые натёки на поверхности; рыба без нарушений кожи, допускается не более чем у 15% рыб (по счету): срывы кожи; слегка лопнувшее брюшко;
- цвет - от светло-золотистого до коричневого, равномерный;
- вкус и аромат – свойственный копченой рыбы, без посторонних оттенков.

Особенности выполнения задания.

Операции нарезки рыбы на носители и снятия готовой продукции с готовой продукции необходимо выполнять тщательно и аккуратно.

Возможные ошибки.

Неправильный выбор программы копчения

Неправильный расчет количества опилок.

Срывы кожи.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ.

Критерий		Баллы		
		Судейская оценка	Объективная оценка	Общая оценка
A	Производство охлажденной и мороженой продукции	0	12	12
B	Производство соленой, маринованной продукции и пресервов	0	18	18
C	Производство консервов	0	21	21
D	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции	0	22	22
E	Производство продукции холодного и горячего копчения	0	18	18
F	Обработка северной рыбы	0	9	9
Итого		0	100	100