

Краевая олимпиада профессионального мастерства обучающихся
по специальностям среднего профессионального образования
УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии:
19.02.10 Технология продукции общественного питания,
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Олимпиадные задания
для специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Комплексное задание I уровня

1.1 Тестовое задание

Теоретическое задание представляется в виде тестов в количестве 40 вопросов и выполняется на ПК.

Место проведения конкурсного испытания: учебные аудитории КГБПОУ «АКПТиБ».

Теоретическое задание включает в себя вопросы, охватывающие содержание общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов:

- ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- ОП.08. Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОП.09. Метрология и стандартизация;
- ОП.10. Правовые основы профессиональной деятельности;
- ОП.11. Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- ОП.12. Охрана труда;
- ОП.13. Безопасность жизнедеятельности;
- ПМ.01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;
- ПМ.02. Обработка продуктов убоя;
- ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Обвальщик мяса; Аппаратчик термической обработки мясопродуктов).

Теоретическое задание оценивается в 20 баллов.

Время, отведенное на выполнение теоретического задания, составляет 40 минут.

| № п/п | Вопрос | Варианты ответа |
|-------|--|---|
| 1. | Основные ткани мяса | а) мышечная, жировая, костная б) мышечная, соединительная, костная в) мышечная, жировая, соединительная |
| 2. | В состав программного обеспечения не входят | а) системы программирования б) операционные системы в) аппаратные средства |
| 3. | Как в текстовом редакторе напечатать символ, которого нет на клавиатуре? | а) воспользоваться Вкладка «Вставка» - Символ б) использовать для этого рисование в) вставить из специального файла |
| 4. | Драйвер – это ... | а) устройство ПК б) программа, обеспечивающая работу |

| | | |
|-----|--|---|
| | | устройств ПК в) прикладная программа |
| 5. | Микроорганизмы, которые приспособились в процессе эволюции к низким температурам, это - ... | а) мезофиллы б) психрофилы в) термофилы |
| 6. | Максимальный срок, на который заключается срочный трудовой договор | а) 1 год б) 3 года в) 5 лет |
| 7. | Трудовое право регулирует отношения в сфере | а) производства б) наемного труда в) экономики |
| 8. | Совокупность факторов производственной среды, оказывающих влияние на здоровье и работоспособность человека в процессе труда | а) условие труда б) безопасность труда в) окружающая среда |
| 9. | Комплексные меры по уничтожению грызунов | а) дератизация б) дезинсекция в) дезинфекция |
| 10. | Относительно безопасным для человека в сухих помещениях принято считать напряжение | а) до 220 В б) до 36 В в) до 12 В |
| 11. | Показатель эффективности деятельности предприятия | а) рентабельность б) валовый доход в) чистая прибыль |
| 12. | Основой сдельной оплаты труда является | а) расценка б) надбавка в) наценка |
| 13. | Виды сертификации | а) обязательная, добровольная б) фиксирующая, опережающая в) плановая, внеплановая |
| 14. | Документ, обеспечивающий производителю гарантию, что выпускаемая им продукция соответствует требованиям нормативной документации | а) заявление-декларация б) протокол испытания в) сертификат соответствия |
| 15. | Номенклатура продукции (услуг), подлежащей обязательной сертификации определяется Законом | а) «О стандартизации» б) «О сертификации» в) «О защите прав потребителей» |
| 16. | Устройство, предотвращающее травму рук при работе на тестомесильной машине (ТММ-1М) | а) оградительные щитки б) защитный зонт в) предохранительная решетка |
| 17. | Патрубок на варочном котле служит для ... | а) сброса давления внутри котла б) быстрого разогрева котла в) всасывания воздуха в пароводяную рубашку |
| 18. | К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся: | а) бактерии б) вирусы в) простейшие |
| 19. | Основной рабочий орган куттера для измельчения мяса | а) крышка б) режущий механизм в) электрический двигатель |

| | | |
|-----|--|---|
| 20. | Главный исполнительный рабочий орган фаршемешалки | а) двигатель б) лопасти в) емкость |
| 21. | Мясо - это ... | а) комплекс тканей: мышечной, жировой, костной, соединительной, нервной, крови, а также лимфатических и кровеносных сосудов б) мышечная ткань, содержащая воду, белки, жиры и минеральные вещества в) ткань живого организма, не отвечающая непосредственно за работу какого-либо органа или системы органов, но играющая вспомогательную роль во всех органах, составляющая 60-90% от их массы |
| 22. | Процесс шлямовки при обработке кишок – это... | а) обезжиривание кишок б) удаление слизистой оболочки в) определение диаметра кишок |
| 23. | Режимы оглушения кур, цыплят при убое | а) напряжение тока 220 В, 10 секунд б) напряжение тока 250 В, 12 секунд в) напряжение тока 350 В, 15 секунд |
| 24. | Забеловка шкур – это ... | а) отделение шкуры по линии подкожной клетчатки, не затрагивая и не повреждая шкуру б) съемка шкуры с головы, брюшной полости, с задних ног не повреждая ее поверхности в) совокупность ручных операций по предварительному отделению шкуры с отдельных участков туши |
| 25. | Режимы шпарки свиных туш | а) температура воды 62-65°C продолжительность шпарки 4 минуты б) температура воды 65-68°C продолжительность шпарки 5-7 минуты в) температура воды 60-70°C продолжительность шпарки 10 минут |
| 26. | От какого количества животных собирают кровь на пищевые цели в одну емкость? | а) от 2-5 животных б) от 1 животного в) от 5-10 животных |
| 27. | Субпродукты 1 категории | а) печень, сердце, вымя, легкое б) почки, рубец, калтык, язык в) мозги, печень, мясная обрезь, почки |
| 28. | Режимы обработки шерстных субпродуктов | а) температура воды-60-65°C , продолжительность 5 – 8 минут б) температура воды-67-68°C , продолжительность 8 – 10 минут в) температура воды-70-75°C , продолжительность 3 – 5 минут |
| 29. | Для производства пищевых топленых жиров используется сырье | а) жир-сырец со стенок брюшной полости б) жир-сырец с консервированных кишок в) жировая обрезь со шкур хряков |
| 30. | Комплект кишок - это | а) совокупность кишечного сырья полученного от одного животного б) набор кишечного сырья всех видов скота в) кишечное сырье, предназначенное для колбасной оболочки |
| 31. | Вареные колбасные изделия - | а) колбаса, которая вырабатывается в |

| | | |
|-----|---|--|
| | это | натуральной оболочке б) колбаса, подвергнутая обжарке с последующей варкой в) колбаса без добавления шпика с последующей варкой |
| 32. | Назначение процесса штриковки колбас | а) для уплотнения фарша б) для удаления остатка воздуха из фарша в) для улучшения проникания дыма |
| 33. | Температура внутри продукта по окончании процесса варки | а) 70-75°C б) 75-80°C в) 68-72°C |
| 34. | Температура дыма при холодном копчении колбас | а) 35-50°C б) 18-22°C в) 50-70°C |
| 35. | Длительность процесса осадки сырокопченых колбас | а) 10-12 суток б) 5-7 суток в) 2-3 суток |
| 36. | Температура фарша во время составления на куттере не должна превышать | а) 12-15°C б) 15-18°C в) 18-20°C |
| 37. | Толщина тестовой оболочки при производстве пельменей | а) 2,5 мм б) 2 мм в) 3мм |
| 38. | Продолжительность созревания фарша для вареных колбас | а) 12-24 часов б) 48-72 часа в) 24-48 часов |
| 39. | На сколько частей разделявают говяжью полутушу? | а) 7 б) 5 в) 9 |
| 40. | Обвалка мяса – это ... | а) процесс разделения частей туши на части б) процесс отделения мягких тканей (мышечной, жировой и соединительной) от костей в) процесс разделения мяса на составные части в зависимости от содержания жировой и соединительной тканей |

1.2 Выполнение практических заданий с применением знания иностранных языков

выполняется совместно с технологической частью II уровня комплексного задания: перевод технологической схемы производства мясного продукта на иностранный язык в соответствии с заданием; перевод рецептуры мясного продукта на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления. Задача выполняется письменно с использованием технологической схемы выполненной на II этапе задания.

Критерии оценки:

- организация текста: текст (перевод) логично выстроен, правильно использованы языковые средства, для передачи логической связи (3 балла);
- решение коммуникативной задачи: задание выполнено полностью; содержание отражает все аспекты, указанные в задании (4 балла);

- лексико-грамматическое оформление текста: правильно использована профессиональная лексика и грамматические структуры, соответствующие поставленной коммуникативной задаче (3 балла).

Максимальная оценка – 10 баллов.

1.3 Выполнение профессиональной задачи по организации работы структурного подразделения

Решение практической задачи по организации производственной деятельности подразделения с использованием исходных данных.

Задача включает вопросы, охватывающие содержание общепрофессиональной дисциплины и профессионального модуля по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов:

- ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- ПМ. 04 Организация работы структурного подразделения.

Задание. Составить штатное расписание для предприятия по переработке мяса по предложенной форме и рассчитать заработную плату каждого сотрудника.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте описание предприятия.
2. Ознакомьтесь с представленной формой штатного расписания.
3. Предложите перечень должностных позиций, их количество.
4. Перечислите возможные надбавки согласно положениям Трудового кодекса РФ о нормировании и оплате труда, гарантиях и компенсациях, трудового распорядка, дисциплины труда.
5. Рассчитайте заработную плату каждому работнику. Тарифный оклад определить исходя из МРОТ 11280 руб. и уровня средней заработной платы в отрасли (19 873 руб.)

Исходные данные: для получения 1100 кг варёных колбасных изделий необходимо приготовить 950 кг фарша.

Таблица 1. Расчет численности основных рабочих

| Перечень технологических операций | Объём перерабатываемого сырья, произведённой готовой продукции в смену, кг | Норма выработки на 1-го рабочего за смену, кг | Число рабочих, чел | |
|--|--|---|--------------------|---------|
| | | | расчетное | принято |
| Разделка мясного сырья | 1750 | 16500 | | |
| Обвалка мясного сырья | 1750 | 2200 | | |
| Жиловка мясного сырья | 1300 | 1500 | | |
| Измельчение мясного сырья, шпика | 930 | 3000 | | |
| Приготовление фарша | 950 | 1500 | | |
| Формование колбасных батонов (шприцевание оболочки фаршем) | 950 | 4000 | | |
| Вязка | 950 | 1500 | | |
| Термическая обработка | 950 | 1000 | | |
| Итого: | — | — | | |

Таблица 2. Форма штатного расписания

| Должность | Кол-во штатных единиц | Оклад (тарифная ставка) | Надбавки | Районный коэффициент | Итого |
|-----------|-----------------------|-------------------------|----------|----------------------|-------|
| | | | | | |

Оценка конкурсного задания осуществляется по следующим критериям:

- комплексная оценка предложенной ситуации (3 балла);
- правильность расчетов (4 балла);
- знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей (1 балл);
- использование теоретического материала для решения ситуации (1 балл);
- обоснование принятого решения (1 балл).

Время выполнения задания – 1 час (60 мин.).

Максимальное количество баллов – 10.

Итого по комплексному заданию I уровня – 40 баллов.

Комплексное задание II уровня (технологическая часть)

Выполнение технологической части с применением знаний, умений в области технологии мяса и мясных продуктов.

Задача выполняется письменно с использованием исходных данных, нормативной и справочной литературы. Задача включает в себя вопросы, охватывающие содержание профессиональных модулей по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов: ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Обвальщик мяса; Аппаратчик термической обработки мясопродуктов).

Задание 1. Разработать технологическую схему производства колбасы полукопченой «Краковской» высшего сорта по ГОСТ 16351 с использованием нормативной и справочной литературы.

Задание 2. Рассчитать потребное количество сырья и вспомогательных материалов для производства колбасы полукопченой «Краковской» в/с в количестве 2500 кг при выходе 77% от массы несоленого сырья, с использованием нормативной и справочной литературы.

| Сырьё несоленое | Норма расхода основного сырья, кг на 100 кг сырья |
|---|--|
| Говядина жилованая 1 сорта | 30 |
| Свинина жилованая полужирная | 40 |
| Грудинка свиная кусочками не более 6 мм | 30 |
| Итого | 100 |
| Наименование пряностей и материалов | Норма расхода вспомогательных материалов, кг на 100кг несоленого сырья |
| Соль поваренная пищевая (при посоле) | 3,0 |
| Натрия нитрит | 0,0075 |
| Сахар-песок или глюкоза | 0,135 |
| Перец черный или белый молотый | 0,100 |

| | |
|--------------------------------------|------|
| Перец душистый молотый | 0,09 |
| Чеснок свежий очищенный измельченный | 0,2 |

Задание 3. Подобрать технологическое оборудование, материалы, инструменты по организации рабочего места для выполнения работ.

Критерии оценки:

- соответствие технологической схемы требованиям технологической инструкции;
- правильность расчета рецептуры сырья в соответствии с заданием;
- оценка рациональности организации рабочего места;
- использование технологических справочников на продукцию из мяса и мясных продуктов, ГОСТа 17482.

Максимальное количество баллов за технологическую часть комплексного задания II уровня – 30.

Комплексное задание II уровня (практическая часть)

Для выполнения практической части по организации процесса приготовления мясного продукта необходимо:

1) составить технологические схемы, рассчитать рецептуры продуктов по заданию: «Буженина» запеченная высшего сорта ГОСТ 17482 и «Карбонад» запеченный высшего сорта ГОСТ 17482 (основной продукт - свиной окорок и свиная спинная вырезка) на 1кг сырья при норме выхода готового продукта 66% от массы сырья. Технологические схемы и рецептуры продуктов участник составляет заранее (домашнее задание) и предоставляет на регистрации в первый день проведения олимпиады (на бумажных носителях).

2) приготовить мясной продукт из 1 кг сырья (карбонад или буженину), определенный методом случайного выбора.

Место проведения испытания: лаборатория «Мясное и животное сырье и продукция» КГБПОУ «АКПТиБ». Время выполнения задания – 3 часа (180 мин.).

Критерии оценки:

- составление технологической схемы и расчет рецептуры мясного продукта согласно заданному весу сырья (домашнее задание);
- организация рабочего места, соблюдение правил санитарии, гигиены и ТБ;
- соблюдение временного, температурного режима при приготовлении мясного продукта;
- контроль качества готового продукта (органолептические показатели).

Максимальное количество баллов за практическую часть комплексного задания II уровня – 30.

Итого по комплексному заданию II уровня – 60 баллов.