

ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА  
«ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ» В НОМИНАЦИИ  
«ЛУЧШИЙ СЫРОВАР»

Теоретическая часть федерального этапа

2024 год

Выполнение заданий теоретической части федерального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший сыровар» (далее – Конкурс) позволяет оценить теоретические знания конкурсантов федерального этапа в области технологических процессов переработки молока, производства сыров, контроля качества молока и экспертизы готовой продукции.

Перед теоретическим заданием членами экспертной рабочей группы конкурсантам объясняется содержание задания, порядок его выполнения.

Фиксируются время начала выполнения задания и время его окончания.

Теоретическая часть конкурса включает в себя выполнение заданий по следующим направлениям: качество молока; физико-химические методы исследования качества сыров, пороки сыров; технология производства сыров; технология плавленых и современных сыров; функциональные добавки и ингредиенты, используемые при производстве сыров. Каждый билет содержит 20 тестовых вопросов и две ситуационные задачи.

Членами экспертной рабочей группы результаты заносятся в оценочный лист на каждого конкурсанта.

По результатам теоретического задания конкурса подводятся итоги и заполняется ведомость, при этом учитывается полнота и правильность письменных ответов, а также затраченное на задание время.

# ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА «ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ» В НОМИНАЦИИ «ЛУЧШИЙ СЫРОВАР»

## Техническое описание практической части федерального этапа

2024 год

Выполнение заданий практической части федерального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший сыровар» (далее – Конкурс) позволяет оценить навыки конкурсанта, его квалификацию, соблюдение технологии производства сыров, норм и правил по охране труда, владение передовыми приемами и методами труда, умение осуществлять самоконтроль качества при выполнении работ.

Перед выполнением практического задания:

- участники федерального этапа Конкурса проходят инструктаж по охране труда и технике безопасности с получением соответствующих отметок в протоколе по технике безопасности;

- члены экспертной рабочей группы знакомят участников федерального этапа Конкурса с содержанием практического задания, порядком его выполнения, критериями оценки задания, необходимым оборудованием. Объявляется контрольное время для выполнения задания;

- конкурсантам предоставляется возможность в течение определенного времени ознакомиться с рабочим местом, проверить оборудование.

До участников доводятся критерии оценки задания и условия начисления баллов в соответствии с настоящим Техническим описанием.

Практическое задание оценивается по балльной системе. Баллы могут быть снижены членами экспертной группы за нарушение правил техники безопасности, превышение отведенного времени, неправильную организацию труда и технологические упущения при выполнении задания с фиксацией в протоколах выполнения практического задания.

Практическое задание федерального этапа будет включать в себя следующие модули:

### **1. Производство сыра по технологии сыра «Адыгейский»**

Для выполнения задания необходимо из молока сырьем произвести сыр «Адыгейский» с использованием сыроизготовителя. Задание направлено на оценку следующих навыков и умений конкурсантов: соблюдение правил личной гигиены и санитарии; техники безопасности при выполнении заданий; оценка качества молока, подготовка основного и вспомогательного сырья; технологии производства; обращение с отходами.

### **2. Определение технологических свойств молока «Сычужная свертываемость»**

Задание проводится для оценки сыропригодности молока и направлено на оценку навыков и умений конкурсантов в проведении исследований по подготовке сырья, материалов и оборудования для проведения исследования и определения типа сычужной свертываемости.