



Нұр-Сұлтан қаласының 16-дан 22 жасқа дейінгі кәсіпорын жас мамандары мен техникалық және кәсіптік білім беру колледж студенттеріне арналған WorldSkills Nur-Sultan-2022 "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" аймақтық чемпионатының ЕРЕЖЕСІ

I. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕЛЕР

- 1.1. "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" Worldskills Nur-Sultan өңірлік чемпионатын Нұр-Сұлтан қаласының білім басқармасы өткізеді.
- 1.2. Нұр-сұлтан қаласы Білім басқармасының "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" мамандығы бойынша Worldskills Nur-Sultan өңірлік чемпионатының ұйымдастырушылары
- 1.3. Қатысушылар бейджикпен кәсіби киімге қатысуы керек.
- 1.4. Worldskills Nur-Sultan "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" аймақтық чемпионаты- бұл нақты тапсырмаларды орындауды, содан кейін сапаны бағалауды көздейтін күндізгі жарыс.
- 1.5. Worldskills Nur-Sultan "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" өңірлік чемпионаты "Ет және ет өнімдері өндірісі" мамандығы бойынша колледж студенттері мен кәсіпорынның жас мамандары арасында өткізіледі.

II. МАҚСАТТАРЫ МЕН МІНДЕТТЕРІ ІРІКТЕУ ТУРНИРИНІҢ

- 2.1. Өңірлік чемпионаттың негізгі мақсаттары: Worldskills Nur-Sultan чемпионаты "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" Қазақстанда Worldskills қозғалысын насихаттау, шеберліктің осы түрінде біліктілікті көрсету және бағалау.
- 2.2. Чемпионаттың міндеттері: студенттердің кәсіби шеберлік деңгейін анықтау, жұмысшы мамандығын насихаттау.
- 2.3. Worldskills Kazakhstan Ұлттық чемпионатына қатысу үшін үміткерді анықтау.

III. ӨТКІЗІЛУ ОРНЫ МЕН МЕРЗІМІ

- 3.1. "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" өңірлік чемпионаты өткізіледі :
16 мамырда 17 мамырда 2022 ж, дейін, сағат 10.00-ден 17.00-ге дейін құзырет орталығы алаңында, Нұр-Сұлтан қаласы әкімдігінің "Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі" МКҚК, аспаздық студия
Мекен-жайы: Нұр-Сұлтан қаласы, Шыңғыс Айтматов көшесі 41Б.
Байланыс ақпараты: +7 700 771 3109 - Нұрманова Ақжаркын Дарханқызы

IV. АЙМАҚТЫҚ ЧЕМПИОНАТТЫҢ ҚАТЫСУШЫЛАРЫ

- 4.1. Worldskills Nur-Sultan "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" өңірлік чемпионатына колледж студенттері мен кәсіпорынның жас мамандары қатысады. (№1 қосымша).
- 4.2. Чемпионатқа қатысушы кәсіби киімде және бейджикпен бірге болуы керек:
 - * Қолданыстағы медициналық кітапшаның болуы
 - * Аяқ киім-толық жабық жұмыс бәтеңкесі немесе бүкіл конкуре кезінде кию қажет қатты аяқ киім.
 - * Киім: китель немесе халат, шалбар, бас киім
 - * Мөлдір әйнектері бар қорғаныс көзілдірігі (арамен жұмыс істеу кезінде міндетті)

- * Кесілген қолғаптар, бір рет қолданылатын қолғаптар
 - * Шынжырлы қолғаптар
 - * Шынжырлы алжапқыш
 - * Каска (шикізатты аспалы Жолда қабылдау және бөлу кезінде міндетті)
 - * Арнайы киімнің ластануын болдырмау үшін бір рет қолданылатын халат, жеңқап, алжапқыш қолданылуы мүмкін
 - * Клиенттерге қызмет көрсету процесін жүргізу кезінде арнайы киім таза болуы тиіс, міндетті түрде бір рет қолданылатын қолғап, бейдж болуы тиіс
- 4.3 сайтта тыйым салынған материалдар мен жабдықтар: байқауға қатысушыларға байқауға шикізат, яғни тамақ өнімдерін немесе қоспаларды әкелуге тыйым салынады, алдын-ала дайындамалар жасауға тыйым салынады. Үшін презентация өз тактайшаларын пайдалануға рұқсат етілмейді.

V. ЧЕМПИОНАТҚА ҚАТЫСУШЫЛАРҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

- 5.1. Қатысушыларға жарыстың кез-келген күнінде әртүрлі модульдерге дайындалуға рұқсат етіледі.
- 5.3. Қатысушылар шикізатқа жарыс басталғанға дейін 45 күннен кешіктірмей тапсырыс беруі тиіс (№2 қосымша).
- 5.4. Қатысушыларға тапсырманы орындау үшін өз материалдарын пайдалануға рұқсат етілмейді.

VI. WORLDSKILLS NUR-SULTAN "ЕТ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ" ЧЕМПИОНАТЫН ӨТКІЗУ ШАРТТАРЫ ЖӘНЕ КОНКУРСТЫҚ ЖҰМЫСТАРДЫ БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ

6.1. Бағалау критерийлері

Конкурстық тапсырманы орындау кезінде жұмыс процесі де, орындалған модульдер де бағаланады. Жұмыс барысында қатысушы қауіпсіздік ережелері мен чемпионат ережелерінің талаптарын сақтауы керек.

Конкурстық тапсырманы бағалау мынадай критерийлерге (модульдерге) негізделетін болады (№3 қосымша):

- A. Қой етінен жасалған табиғи жартылай фабрикаттар өндірісі
- B. Сиыр етінен жасалған табиғи жартылай фабрикаттар өндірісі
- C. Құстан жасалған табиғи жартылай фабрикаттар өндірісі
- D. Сату және клиенттерге қызмет көрсету

Бұл бөлімде бағалау критерийлері мен қойылған балл саны анықталған. Барлық бағалау критерийлері бойынша жалпы балл саны 100 құрайды.

Негізгі талаптар: конкурстық тапсырманы орындау кезінде жұмыс процесі де, орындалған модульдер де бағаланады. Жұмыс барысында қатысушы қауіпсіздік ережелері мен чемпионат ережелерінің талаптарын сақтауы керек.

6.2. Шегерімдер

Өңірлік чемпионаттар үшін конкурстық тапсырманың балдары есептелмейді:

Ереже бұзылғандығы үшін айыппұл балдары қарастырылған. Жабдықтармен, аспаптармен жұмыс істеу кезінде қауіпсіздік техникасын сақтамау - әрбір бұзушылық үшін 0,1 балл. Қатысушы ескерту алады, қайталап бұзған кезде модуль бойынша баллдар төленеді, оны орындау кезінде егер қатысушы қауіпсіздік техникасын бұзуды қалғастырса, онда ол алаңнан шығарылады.

3. Шеберлікті бағалау критерийлері. Шеберлікті бағалау критерийлері-бұл қандай-да бір бағалаудың қалай және не үшін жасалатынын нақты түсіндіретін аспектілердің нақты, ысқаша анықтамалары. Төменде бағаланатын аспектілердің мысалы келтірілген. (№4 қосымша)

VII. ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ТАЛАПТАРЫ

7.1. Жас топтарына бөлінген қатысушыларға қойылатын жалпы талаптар 14 жастан 18 жасқа дейінгі қатысушылар үшін

"WorldSkills" стандарттары бойынша "Ет өнімдерін өндіру" құзыреті сарапшыларының тікелей басшылығымен конкурсқа қатысуға 14 жастан 18 жасқа дейінгі қатысушылар жіберіледі:

- "еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық бағдарламасы" бойынша еңбек қорғау бойынша нұсқаулықтан өткендері;
 - еңбекті қорғау жөніндегі нұсқаулықпен танысқандар;
 - құрал-саймандарды, жабдықта бірлесіп жұмыс істеу құралдарын пайдалану бойынша қажетті дағдылары бар;
 - денсаулық жағдайы бойынша тапсырманы орындауға қарсы көрсетілімдері жоқ адамдар.
- 18 жастан асқан қатысушылар үшін "WorldSkills" стандарттары бойынша "ет өнімдерін өндіру" құзыретіндегі тапсырманы өз бетінше орындауға 18 жастан кіші емес қатысушылар жіберіледі
- "еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық бағдарламасы" бойынша еңбек қорғау бойынша нұсқаулықтан өткендері;
 - еңбекті қорғау жөніндегі нұсқаулықпен танысқандар;
 - құрал-саймандарды, жабдықта бірлесіп жұмыс істеу құралдарын пайдалану бойынша қажетті дағдылары бар;
 - денсаулығына байланысты тапсырмаларды орындауға қарсы көрсетілімдері жоқ.

7.2. Тапсырманы орындау және конкурс өткізілетін орынның аумағында және үй-жайларында болу процесінде қатысушы нақты сақтауға міндетті:

- еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулықтар;
- қоршаулар мен техникалық үй-жайларға кіруге болмайды;
- жеке гигиенаны сақтау;
- қатаң бөлінген орындарда тамақ ішуге;;
- тапсырманы орындауға рұқсат етілген құрал-саймандар мен жабдықтарды өз бетінше пайдалануға;

7.3. Қатысушы тапсырманы орындау үшін құралды пайдаланады

Құрал атауы	
Өз бетінше қолданады	Сарапшының немесе 18 жастан асқан жауапты адамның қадағалауымен пайдаланады
Сүйектен айыру үшін эмбебап рышак	
Жілектен арналған пышак	
Қайрак	
Пышақтар (аспаздық үштік)	
Құсты сүйектен айыруға арналған конус	

7.4. Қатысушы тапсырманы орындау үшін жабдықты пайдаланады: 14 жастан 18 жасқа дейінгі қатысушылар үшін

Құрал атауы	
Өз бетінше қолданады	Сарапшының немесе 18 жастан асқан жауапты адамның қадағалауымен пайдаланады
Едендік таразы	Ет тартқыш (волчок)

Үстелдік таразы	Куттер
Салқындатқыш шкаф	Шұжықтық шприц (перекрутчик)
Пленкаға орауға арналған аппарат	Әмбебап термокамера
Мұздатқыш шкаф	Тамақ пісіретін қазан
	Етке арналған ара

18 жастан асқан қатысушыларғы:

Құрал атауы	
Өз бетінше қолданады	Өз бетінше қолданады
Едендік таразы	Автоклав-стерилизатор
Үстелдік таразы	
Салқындатқыш шкаф	
Пленкаға орауға арналған аппарат	
Мұздатқыш шкаф	
Ет тартқыш (волчок)	
Куттер	
Шұжықтық шприц (перекрутчик)	
Әмбебап термокамера	
Тамақ пісіретін қазан	
Етке арналған ара	

Жұмысты бастамас бұрын қатысушылар келесі әрекеттерді орындауы керек:

1. Дайындық күні барлық қатысушылар қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулықпен, өрт шыққан кездегі эвакуациялау жоспарларымен, санитарлық-тұрмыстық үй-жайлар орналасқан орындармен, медициналық кабинеттермен, ауыз сумен танысуға, құзыреттіліктің техникалық сипаттамасына сәйкес жұмыс орнын дайындауға тиіс.
2. Арнайы киімді, аяқ киімді және басқа да жеке қорғаныс құралдарын тексеріңіз. Жұмыс орындарын, құралдар мен жабдықтарды дайындау үшін қажетті қорғаныс құралдарын киіңіз.
3. Таныстыру кезеңі аяқталғаннан кейін қатысушылар ұйымдастыру Комитеті белгілеген нысан бойынша жабдықта жұмыс істеу бойынша нұсқамадан өту парағына қол қоя отырып, барлық процестермен өздерінің таныскандарын растайды.
4. Жұмыс орнын дайындау:
 - жұмыс орнының тазалығын тексеру;
 - өндірістік үстелдің орнықтылығын, жабдықты, құрал-саймандардың беріктігін тексеру;
 - қолданылатын жабдықтардың, құрал-саймандар мен аспаптардың жарамдылығын тексеру;
 - бөлшектеу тақтайларының, пышақ тұтқаларының беті, мусат тұтқасы саптамасының беріктігі, мусат тұтқасында тіреулердің болуы және т.б. олар таза, тегіс, сынықсыз, сызаттарсыз және қылтамырсыз болуы тиіс; пышақ тұтқалары тығыз қондырылған, тайғанақ емес және ұстауға ыңғайлы, қол саусақтарына қажетті тіреуі бар, ыстық судың әсерінен қалыптаспайтын болуы тиіс; пышақ жаймалары тегіс, жалтыратылған, майыспаған және сызаттарсыз болуы тиіс.
 - жұмыс орнында бөгде заттардың болмауын тексеру;
 - шикізатты, құралдарды, құрылғыларды пайдалану және жұмсау жиілігіне сәйкес ыңғайлы және тұрақты орналастыру;
 - сыртқы тексерумен жұмыс бетінің жарықтану жеткіліктілігін тексеру;

- еркін қозғалыс орындарының болуын қамтамасыз ету;

- жұмыс орнында тайғақ болмауын тексеріңіз.

5. Өз бетінше жұмыс істеуге рұқсат етілген құрал-саймандар мен жабдықтарды дайындау.

6. Өз бетінше пайдалануға, тапсырмаларды орындауға рұқсат етілмеген құрал-саймандар мен жабдықтарды уәкілетті сарапшы дайындайды, қатысушылар дайындыққа тікелей басшылығымен және сарапшының қатысуымен қатыса алады.

7. Байқау өткізілетін күні тапсырманың мазмұны мен өткізілу тәртібін, сондай-ақ оларды орындаудың қауіпсіз тәсілдерін зерделеу қажет. Құрал-саймандар мен жабдықтардың жарамдылығын көзбен шолып қарап тексеру.

8. Арнайы киімді ретке келтіріңіз, оны барлық түймелерге бекітіңіз, шашты бас киімнің астына қойыңыз, қолғап пен жеңдерді дайындаңыз. Үйіп байлау және жіліктеу операцияларын жүргізу кезінде жеке қорғаныс құралдарын: шынжырлы қол қолғабын кию керек.

9. Күн сайын, тапсырманы орындау алдында, жұмыс орнын дайындау процесінде:

- жұмыс орнын, жеке қорғаныс құралдарын қарап, ретке келтіру;

- жарықтың жеткілікті екендігіне көз жеткізу;

- құрал мен жабдықтың электр желісіне дұрыс қосылуын тексеру (көзбен шолу) ;

- үстелдің, орындықтың дұрыс орнатылуын, жабдық пен құралдың орналасуын тексеру, қажет болған жағдайда ыңғайсыз қалып пен дененің ұзақ кернеуін болдырмау мақсатында ақаулықтарды жою үшін сарапшыға жүгіру.

10. Жұмысқа қажетті материалдарды, құрылғыларды дайындаңыз және оларды орнына қойыңыз, жұмыс үстелінен артық заттарды алып тастаңыз.

11. Қатысушыға құралдың немесе жабдықтың ақаулығы анықталған жағдайда тапсырманы орындауға кірісуге тыйым салынады.

Байқалған кемшіліктер мен ақаулар туралы мәселені шешкенге дейін дереу маманға хабарлаңыз

Қауіпсіздік ережелерін бұзған кез-келген қатысушының жұмысы тоқтатылады (киім кию, жабдықпен жұмыс істеу) және сарапшы барлық қауіпсіздік ережелерін ескере отырып, тапсырманы тағы бір рет орындауды сұрайды. Қауіпсіздік ережелерін қайталап бұзған жағдайда сарапшы конкурса қатысушының жұмысын тоқтатып, бұзушылық туралы бас сарапшыға немесе бас сарапшының орынбасарына хабарлай алады. Конкурсант қауіпсіздік мәселесі шешілгенге дейін және қауіпсіздік ережелерін сақтамағаны үшін балдарын жоғалтқанға дейін жұмысты жалғастыра алмайды.

Егер қатысушы қауіпсіздік ережелерін елемей қалса, ол қабылдаушы Тарап өткізетін қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқама алу үшін жарыс өткізілетін аймақтан он минутқа шығарылуы мүмкін.

VIII. "ЕТ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ" ҚҰЗЫРЕТТІЛІГІ БОЙЫНША WORLDSKILLS NUR-SULTAN ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ҰЙЫМДАСТЫРУ КОМИТЕТІ

8.1. WorldSkills Nur-Sultan чемпионатының "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" құзыреттілігіне жалпы басшылықты ұйымдастыру комитеті жүзеге асырады, оның құрамы арнайы пәндер өкілдері мен колледждің өндірістік оқыту шеберлерінен, чемпионатты өткізуге қатысатын әлеуметтік әріптестерден құралады.

8.2. WorldSkills Nur-Sultan чемпионатының ұйымдастыру комитеті "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" құзыреттілігі Нұр-сұлтан қаласы білім басқармасы.

8.3. Ұйымдастыру комитетінің функциялары:

- "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" құзыреттілігі бойынша WorldSkills Nur-Sultan чемпионатын дайындау мен өткізуге жалпы басшылық ету;

- сараптамалық топты қалыптастыру және бекіту;

- "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" құзыреттілігі бойынша WorldSkills Nur-sultan чемпионатының ережесін әзірлеу және бекіту, "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" WorldSkills Nur-Sultan чемпионатын ұйымдастыру және өткізу мерзімдерін белгілеу;
 - "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" WorldSkills Nur-Sultan чемпионатына қатысушылардың өкілеттіктерін тексеру;
 - WorldSkills Nur-Sultan "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" чемпионатының қорытындысын талдау және қорытынды хаттама жасау.
- 8.4. WSK чемпионатын өткізу үшін құрамында СК төрағасы (WSA бас сарапшысы) және сарапшылар бар Сараптамалық кеңес (СК) құрылады. (№6 қосымша). Сарапшылар WSK чемпионатының ережелеріне сәйкес құзыретті (растайтын құжат), колледж өкілдері, әлеуметтік серіктестер қатарынан құрылады. Чемпионат басталғанға дейін сарапшылар арасында міндеттер бөлінетін және жұмыс регламенті келісілетін Кеңес өткізіледі.
- 8.5. Сараптамалық кеңестің (СК) функцияларына мыналар кіреді:
- * WSK турниріне қатысушылардың конкурстық тапсырмаларды орындауын тексеру;
 - * тексеру нәтижелерін бағалау;
 - * "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" WorldSkills Nur-Sultan чемпионатының жеңімпаздарын анықтау;
- 8.6. Сараптама кеңесінің (СК) барлық шешімдері хаттамаланады (№7 қосымша) және Орг мүшелері қол қояды.комитеті.

IX. "ЕТ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ" WORLDSKILLS NUR-SULTAN ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ҚОРЫТЫНДЫСЫН ШЫҒАРУ ЖӘНЕ ҚАТЫСУШЫЛАРДЫ МАРАПАТТАУ

- 9.1. WorldSkills Nur-Sultan "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" чемпионатының қорытындысын құрамына СК төрағасы (WSA бас сарапшысы) және сарапшылары кіретін wsa чемпионатының сараптамалық кеңесінің (СК) отырыстары шығарады.
- 9.2. Нәтижелер жеке жасалады.
- 9.3. WorldSkills Nur-Sultan "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" чемпионатында орындар баллдар сомасы бойынша анықталады.
- 9.4. Сарапшылар команданың тапсырмаларын тексереді.
- 9.5. WorldSkills Nur-Sultan чемпионатының "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" жеңімпаздарын марапаттау үшін жеке есепте:
- * бірінші орын - алтын жүлдегер.
 - * екінші орын - күміс жүлдегер.
 - * үшінші орын - қола жүлдегер.

Нұр-Сұлтан қаласының 16-дан 22 жасқа дейінгі кәсіпорын жас мамандары мен техникалық және кәсіптік білім беру колледж студенттеріне арналған WorldSkills Nur-Sultan-2022 "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" аймақтық чемпионатын өткізуге
№1 қосымша

Қатысушылар тізімі («Ет және ет өнімдерінің технологиясы»)

№	Аты-жөні, аты	әкесінің	Туылған күні, айы, жылы	Қатысушы мекемесі, оқу орны	Жетекші	Телефон номері

Нұр-Сұлтан қаласының 16-дан 22 жасқа дейінгі кәсіпорын жас мамандары мен техникалық және кәсіптік білім беру колледж студенттеріне арналған WorldSkills Nur-Sultan-2022 "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" аймақтық чемпионатын өткізуге
№2 қосымша

Тапсырмаларға сәйкес барлық модульге арналған инфрақұрылымдық парақ, Excel түрінде

№ п/п	Жарыс күні	Өнім атауы	Өлшем бірлік	Сыбаға кететін шығын, гр

Нұр-Сұлтан қаласының 16-дан 22 жасқа дейінгі кәсіпорын жас мамандары мен техникалық және кәсіптік білім беру колледж студенттеріне арналған WorldSkills Nur-Sultan-2022 "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" аймақтық чемпионатын өткізуге
№3 қосымша

Конкурстық тапсырманың мазмұны етті қайта өңдеу және кейіннен ет өнімдерін өндіру болып табылады. Конкурстық тапсырмада бірнеше рет орындалатын модульдер бар. Модульдер екі конкурстық күн ішінде орындалады.

"Ет және ет өнімдерінің технологиясы" құзыреттілігі бойынша конкурстық тапсырманы орындау үшін әр қатысушының 17 сағаты болады.

Ж1 күні бас сарапшы жеребе өткізеді, ол чемпионаттың әр күнінде қатысушы шикізаттың қандай түрімен жұмыс істейтінін анықтайды. Ж1 күні қатысушылар Ж2 арналған "қара жәшіктен" тапсырма алады.

Құпия тапсырма Ж1 күні басталғанға дейін 1 сағат бұрын айтылады.

Әрбір модуль конкурстық тапсырманы орындаудың әрбір күнінде жеке бағаланады.

Қатысушылар жұмысты өз қалауы бойынша ұйымдастыра алады, бірақ олар кестеле көрсетілген модульдердің әрқайсысының презентация уақытын ескеруі керек.

Конкурстық тапсырманы орындау кезінде жұмыс процесі де, орындалған Модульдер де бағаланады. Жұмыс барысында қатысушы қауіпсіздік ережелері мен чемпионат ережелерінің талаптарын сақтауы керек.

	Модуль атауы	Жарыс күні (Ж1, Ж2)	Тапсырмаға берілетін сағат саны
A	Қой етінен жасалған табиғи жартылай фабрикаттар өндірісі	Ж1	4
B	Сиыр етінен жасалған табиғи жартылай фабрикаттар өндірісі	Ж2	8
C	Құстардан жасалған табиғи жартылай фабрикаттар өндірісі	Ж2	4
D	Сату және клиенттерге қызмет көрсету	Ж1	1

A МОДУЛЬ: қой етінен жасалған табиғи жартылай фабрикаттар өндірісі

Қатысушы өзінің жұмыс уақытын және жұмыс орнын ұйымдастыруды жоспарлайды.

Әр қатысушы ауысымдық тапсырма алады. Конкурстық тапсырманы орындау барысында қатысушы:

- Шикізатты тексеру, қабылдау және дайындау;
- Кесуді орындау: қойдың қанқалары;
- Бөліктерді сүйектен айыру;
- Ет жіліктеу;
- Ірі кесекті жартылай фабрикаттарды өндіру;
- Порциялық жартылай фабрикаттарды өндіру;
- Ұсақ кесекті жартылай фабрикаттарды өндіру
- Дайын өнімді орау, өлшеу және таңбалау.

Қатысушы ірі кесекті жартылай фабрикаттарды алу үшін қой ұшаларын кешенді кесуді жүргізуі тиіс.

Ірі кесекті жартылай фабрикаттарды бөлу үшін қой етін шабуға бөлу:

- жамбас бөлігі
- төс
- жауырын бөлігі
- корейка

Ірі кесіндіден порциялық жартылай фабрикаттарды алу кезінде порциялық жартылай фабрикаттардың ең көп санын алу үшін шикізатты ұтымды кесу қажет. Бөлшектелген және ұсақ кесілетін жартылай фабрикаттардың ассортиментін қатысушы дербес айқындайды.

Кейіннен бөлшектелген және ұсақ кесектерді өндіруге бармайтын алынған ірі кесекті жартылай фабрикаттарды сатуға дайындау қажет. Салмағы 1 порция 500-1500г.

В МОДУЛІ: Сиыр етінен жасалған табиғи жартылай фабрикаттар өндірісі

Қатысушы өзінің жұмыс уақытын және жұмыс орнын ұйымдастыруды жоспарлайды.

Әр қатысушы ауысымдық тапсырма алады. Конкурстық тапсырманы орындау барысында қатысушы:

- Шикізатты тексеру, қабылдау және дайындау;
- Сиыр етінің жартысын / төрттен бөлу;
- Сүйектен айыру;
- Жіліктеуді орындау;
- Ірі кесекті жартылай фабрикаттарды өндіру;
- Порциялық жартылай фабрикаттарды өндіру;
- Ұсақ кесекті жартылай фабрикаттарды өндіру.
- Дайын өнімді орау, өлшеу және таңбалау;
- "Қара жәшік" тапсырмасын орындау.

Қатысушы ірі өлшемді жартылай фабрикаттарды алу үшін сиыр етінің жартылай қаңқаларын/төрттен бір бөлігін жан-жақты кесуі керек.

Ірі кесекті жартылай фабрикаттарды алу үшін сиыр етінің жартылай ұшаларын/ширекттерін шабуға бөлу:

- кесу;
- артқы бұлшықеттің ұзындығы: дорсальды бөлік (калың жиек), бел бөлігі (жұқа жиек);
- жамбас бөлігі;
- жауырын бөлігі;
- кеуде бөлігі;
- жауырын асты бөлігі;
- покромка

Кейіннен бөлшектелген және ұсақ кесектерді өндіруге бармайтын алынған ірі кесекті жартылай фабрикаттар сатуға дайындалуы керек. Салмағы 1 порция 500-1500г.

Ірі кесіндіден порциялық жартылай фабрикаттарды алу кезінде порциялық жартылай фабрикаттардың ең көп санын алу үшін шикізатты ұтымды кесу қажет. Бөлшектелген және ұсақ кесілетін жартылай фабрикаттардың ассортиментін қатысушы дербес айқындайды.

"Қара жәшік" тапсырмасы

Қатысушылар қара жәшікте ет түрінен жартылай фабрикатты дайындауы керек

С МОДУЛІ: Құстан жасалған табиғи жартылай фабрикаттар өндірісі

Қатысушы өзінің жұмыс уақытын және жұмыс орнын ұйымдастыруды жоспарлайды.

Әр қатысушы ауысымдық тапсырма алады. Конкурстық тапсырманы орындау барысында қатысушы:

- Шикізатты тексеру, қабылдау және дайындау;
- Тауықтардың, үйректердің, күркетауықтардың қаңқаларын бөлу;
- Ұшалардың сүйектен айыру (құпия тапсырмада арнайы ет өнімінің атауына байланысты);
- Кесек жартылай фабрикаттар жасау;
- Дайын өнімді орау, өлшеу және таңбалау;
- Құпия тапсырманы орындаңыз

Қатысушы тауықтың ұшасын 8 бөлікке (дәстүр бойынша) кесуі тиіс. Кокцигальды без, гузка және іштің майын алып тастау керек.

Қатысушы күркетауықтың етін келесі бөліктерге бөлуі керек:

- мойын;
- Қанаттың шынтақ бөлігі;
- Қанаттың иық бөлігі;

- тері жоқ кеудеге арналған филе;
- жамбас;
- тобық;
- дорсальды бөлік.

Қанаттар мен қылшықтарды алып тастау керек. Дорсальды бөлікті бірнеше бөлікке келденен кесуге рұқсат етіледі.

Жартылай фабрикаттарды науаларға бір қатарға салу керек. Құс етінің жартылай фабрикаттарының бір бөлігінің массасы кемінде 500 г құрайды, құс етінің жартылай фабрикаттарының 1 атауы бойынша сатуға дайын болу керек.

D МОДУЛІ: Сату және клиенттерге қызмет көрсету

Қатысушы өзінің жұмыс уақытын және жұмыс орнын ұйымдастыруды жоспарлайды.

Конкурстық тапсырманы орындау барысында қатысушы:

- * клиенттерге жедел қызмет көрсету, қарым-қатынас және қарсы алу;
- * сыртқы келбетіңізге мұқият болу, ұқыпты болу.
- * дүкенге немесе ұйымға қатысты оның тауарлар мен қызметтер туралы ақпарат беру.
- * клиенттің қажеттіліктерін анықтау үшін тұтынушы немесе өнім туралы ақпарат жинау.
- * тұтынушыларға ет өнімдері, ет бөліктері және олардың түрлері бойынша кеңес беру
- * жарнамалық кампанияларды жоспарлау және жүзеге асыру
- * өнімдерді сатуды ұлғайту үшін орналастыру.
- * сатып алушымен есеп айырысу, сату мен шығындарды бақылау
- * компанияның осы саясаты шеңберінде шағымдарды кәсіби түрде басқару

Нұр-Сұлтан қаласының 16-дан 22 жасқа дейінгі кәсіпорын жас мамандары мен техникалық және кәсіптік білім беру колледж студенттеріне арналған WorldSkills Nur-Sultan-2022 "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" аймақтық чемпионатын өткізуге №4 қосымша

A,B,C,D модульдері бойынша ұпайлар жайлы ақпарат

Бөлім		Маңыздылығы (%)
1	1 БӨЛІМ. Жұмысты басқару және ұйымдастыру	70
	Маман білуі және түсінуі керек:	
	* еңбек заңнамасының негіздері	
	* нормативтік құқықтық құжаттар	
	* өндірісті ұйымдастыру	
	* табиғи жартылай фабрикаттарды өндіру технологиясы	
	* ет құрамы	
	* тоңазытып өңдеу және сақтау кезінде еттің құрамдас бөліктерінің, оның қасиеттерінің өзгеруі	
	* негізгі және қосалқы материалдардың есебін жүргізу, құрал-саймандар мен жабдықтарға деген қажеттілік қағидаттары	

	<p>* некенің себептері</p> <p>Маман білуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • барынша тиімді жұмыс істеу үшін жұмыс орнын ұйымдастыру • максималды тиімділікке қол жеткізуге және жұмыстағы бұзушылықтарды азайтуға назар аударып, белгіленген уақыт аралығында жұмысты жоспарлаңыз • жұмыс пен технологияның жоғары сапа стандарттарын енгізу және үнемі пайдалану • кәсіби қызметте нормативтік және ілеспе құжаттаманы қолдану • техникалық құжаттаманы жүргізу • верификацияны, шикізатты қабылдауды және шикізатты дайындауды жүзеге асыру • ет кесу әдістерін қолданыңыз • етті сүйектен айыру • етті мақсатты түрде бөлшектей отырып, ет жиловкасын жүргізу • ірі кесекті жартылай фабрикаттарды дайындау • жартылай фабрикаттарды дайындау • ұсақ кесекті жартылай фабрикаттар жасау • сапаны бақылау және дайын өнімді іске асыруға дайындау 	
2	2 БӨЛІМ - Тамақ қауіпсіздігі, үнемді өндіріс және қауіпсіздік техникасы	15
	<p>Маман білуі және түсінуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> * * еңбекті қорғау негіздері және технологиялық жабдықтарды пайдалану және жұмыстарды ұйымдастыру кезіндегі қауіпсіздік техникасы ережелері * жұмыс кезінде жеке қорғаныс құралдарын қолдану * жұмыс кезіндегі электр қауіпсіздігі ережелері * кескіш құралмен және жабдықпен қауіпсіз жұмыс істеу әдістері * алғашқы медициналық көмек көрсету тәртібі * санитарлық нормалар, жеке гигиена және жұмыс орнының гигиенасы * шикізатты ұтымды пайдалану және қалдықтарды қауіпсіз кәдеге жарату әдістері * ет өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқаруды ұйымдастыру қағидаттары * шикізатпен және материалдармен байланысты ықтимал қауіптер 	
	<p>Маман білуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> * еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы бойынша талаптарды сақтау * жұмыс кезінде жеке қорғаныс құралдарын қолданыңыз * Технологиялық жабдықта жұмыс істеу кезінде электр қауіпсіздігі ережелерін сақтау * кесетін құралмен және жабдықпен қауіпсіз жұмыс әдістерін қолдану * азық-түлік қауіпсіздігі бойынша талаптарды сақтау және сақтау (НАССР рәсімдері) * өнімнің күйін бақылау 	
3	3 БӨЛІМ. Байланыс, сату және сатып алушылармен жұмыс	5
	<p>Маман білуі және түсінуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тікелей клиентпен жұмыс істеу кезінде байланыс және өзін-өзі таныстыру талаптары 	

	<ul style="list-style-type: none"> • сату технологиясы • сенім құру және қолдау принциптері мен әдістері • сапа стандарттарына қатысты клиенттік және жеке қызметтерді ұсыну принциптері мен процестері • қосымша сату мүмкіндіктері мен тәсілдері • сату және байланыс құралдары ретінде төсеу және таңбалаудың маңыздылығы 	
	<p>Маман білуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • клиенттермен немесе басшылармен амандасу және қарым-қатынас жасау, клиенттерге жедел қызмет көрсету • әрқашан сыртқы келбетіңізге мұқият болыңыз, ұқыпты болу • дүкенге немесе ұйымға, оның тауарлары мен қызметтеріне қатысты сұрақтарға жауап беру • клиенттің қажеттіліктерін анықтау үшін тұтынушы немесе өнім туралы ақпарат жинау • тұтынушыларға ет өнімдері, ет бөліктері және оларды пайдалану (өнімнің құрамы, шығу тегі, қайта өңдеу) туралы кеңес беру • жарнамалық науқандарды жоспарлаңыз және іске асыру • клиенттердің қанағаттанушылығын арттыру үшін нақты немесе техникалық ақпараттың мағынасын түсіндіріңіз және түсіндіру • сатып алушымен есеп айырысу • компанияның осы саясаты аясында шағымдарды кәсіби түрде басқару 	
4	4 БӨЛІМ. Жабдықтармен және құралдармен жұмыс	10
	<p>Маман білуі және түсінуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • қолданылатын жабдықтар, құралдар мен оларға қойылатын талаптар түрлері • негізгі мақсаты, қолданылатын құралдар мен жабдықтарды пайдалану және сақтау принциптері • пышақтарды қайрау және түзету ережелері • бақылау-өлшеу аспаптарының қызметі мен құрылысы жабдықтарды пайдалану ережелері, таразы тексеру 	
	<p>Маман білуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • қойма үй-жайларды, реттеу, жабдықтар мен материалдарды жұмыс жағдайында ұстау • техникалық қызмет көрсету және пайдалану жабдықтар • технологиялық жабдықтың оңтайлы жұмыс режимдерін қамтамасыз ету • жұмысқа тиісті қол құралдарын таңдау және дайындау • пышақтарды қайрау және түзету • бақылау-өлшеу аспаптарының бар болуын және жарамдылығын тексеру 	
	Барлығы	100

WS стандартт	Критерий				Жалпы ұпай
	1	A	B	C	
	1	24,90	25,20	19,90	70,00

арынын спецификация бөлімдері	2	5,90	6,40	2,70		15,00
	3				5,00	5,00
	4	3,40	3,60	3,0		10,00
Критерий жалпы ұпайы		34,2	35,20	25,6	5,00	100,00

Нұр-Сұлтан қаласының 16-дан 22 жасқа дейінгі кәсіпорын жас мамандары мен техникалық және кәсіптік білім беру колледж студенттеріне арналған WorldSkills Nur-Sultan-2022 "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" аймақтық чемпионатын өткізуге
№5 қосымша

Еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы қатысушылардың жұмыс орнында нұсқаулық ХАТТАМАСЫ

Қалалық чемпионат WSNS (Нұр-Сұлтан қаласы)

№	Қатысушының/ сарапшының аты-жөні, әкесінің аты	Нұсқаулық өтуші қатысушы/ сарапшы қолы	Нұсқаулық берушінің аты-жөні, әкесінің аты	Нұсқаулық берушінің қолы

Нұр-Сұлтан қаласының 16-дан 22 жасқа дейінгі кәсіпорын жас мамандары мен техникалық және кәсіптік білім беру колледж студенттеріне арналған WorldSkills Nur-Sultan-2022 "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" аймақтық чемпионатын өткізуге
№6 қосымша

Сарапшы тізімі Қалалық чемпионат WSNS (Нұр-Сұлтан қаласы)

№	Аты-жөні, әкесінің ат	Жұмыс орны, қызметі	Электрондық адресі және телефон нөмері

Нұр-Сұлтан қаласының 16-дан 22 жасқа дейінгі кәсіпорын жас мамандары мен техникалық және кәсіптік білім беру колледж студенттеріне арналған WorldSkills Nur-Sultan-2022 "Ет және ет өнімдерінің технологиясы" аймақтық чемпионатын өткізуге №7 қосымша

Сарапшы кеңесінің хаттамасы
Қалалық чемпионат WSNS (Нұр-Сұлтан қаласы)
ХАТТАМА

"Ет және ет өнімдерінің технологиясы» құзыреттілігі бойынша **WSNS (Нұр-Сұлтан қаласы)** чемпионатының сарапшы кеңесінің отырысы (СК)

Қатысқандар:

"Ет және ет өнімдерінің технологиясы» құзыреттілігі бойынша **СК төрайымы (WSNS бас сарапшы):** _____

Сарапшы:

- 1.
- 2.
- 3.

1. Жарысқа қатысқандар саны: ____ адам.

"Ет және ет өнімдерінің технологиясы» құзыреттілігі бойынша **СК төрайымы (WSNS бас сарапшы):** _____

Сарапшылар:

№п	Қатысушының аты-жөні, әкесінің аты	Обылыс/қала	Қатысушының ұпай саны

1. Сараптамалық кеңес мүшелері қойған ұпайларды есептеу нәтижелері бойынша жүлделі орындар тағайындалды:

Орын	Қатысушының аты-жөні, әкесінің аты	Қатысушы мекемесі, ұйымы, колледжі	Обылыс/қала	Ұпай саны

Сондай-ақ басқа номинациялар:

- 1
- 2

"Ет және ет өнімдерінің технологиясы» құзыреттілігі бойынша СК төрайымы (WSNS
бас сарапшы): _____
Сарапшылар: