

Правила испытания формовщиков колбасных изделий

1. Общие положения

1.1. Настоящие Правила устанавливают порядок и объем испытаний для формовщиков колбасных изделий, допускаемых к выполнению работ при проведении конкурса профессионального мастерства 2016 года по профессии «Формовщик колбасных изделий»

1.2. В конкурсе могут принимать участие: работники организаций, зарегистрированных в Российской Федерации, независимо от формы собственности, организационно-правовой формы, отраслевой принадлежности, их филиалов по согласованию с создавшими их юридическими лицами (далее - «организация»);

обучающиеся выпускных групп образовательных организаций, осваивающие образовательную программу профессионального обучения, их филиалов по согласованию с создавшими их юридическими лицами (далее - «образовательная организация»).

1.3. Участие в конкурсе допускается формовщики колбасных изделий при высоком качестве работы, выполняемой участником конкурса, являющимся работником организации, отсутствии нарушений трудовой дисциплины и требований охраны труда.

1.4. Выдвижение номинантов на конкурс осуществляется на основе конкурсного отбора работодателем с учетом мнения первичной профсоюзной организации или иного представительного органа работников, а также образовательной организацией профессионального обучения (при выдвижении обучающегося).

1.5. Заявки на участие в конкурсе подаются на каждого номинанта, выдвинутого для участия в конкурсе, в управление Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям до 20.05.2016 года.

Организация, образовательная организация, выдвигающая номинантов для участия в конкурсе, в заявке на участие в конкурсе указывает достоверные сведения об участнике конкурса и деятельности организации, образовательной организации.

1.6. Организация, образовательная организация при направлении работника или обучающегося для участия в конкурсе обеспечивает его спецодеждой с фирменной символикой организации, образовательной организации или специально подготовленной формой, спецобувью и средствами индивидуальной защиты.

1.7. Конкурс формовщиков колбасных изделий производится путем проверки теоретических знаний и практических навыков в шприцевании, вязки и навешивании колбасных изделий на рамы.

2. Порядок проведения теоретических испытаний

2.1. Теоретические испытания формовщиков колбасных изделий имеют цель проверить общетехническую, специальную подготовку и охрану труда по формовке колбасных изделий в натуральную оболочку.

2.2. Проверка теоретических знаний проводится в форме письменного тестирования. Каждый тест состоит из 25 вопросов. На каждый вопрос предлагается несколько вариантов ответов, один из которых правильный. Тест содержит вопросы, соответствующие знаниям по формовке колбасных изделий в натуральную оболочку согласно тарифно-квалификационного справочника. Время на ответы вопросов теста - 30 минут.

2.3. За каждый правильный ответ на вопрос теста конкурсант получает 1 балл. За неправильный ответ – 0 баллов. Максимальное количество за теоретический конкурс - 25 баллов.

3. Порядок проведения практических испытаний

3.1. Практические испытания устанавливают, в какой степени формовщики колбасных изделий владеют производственными навыками, необходимыми для выполнения формовки колбасных изделий в натуральную оболочку.

3.2. Практическая часть конкурса заключается в выполнении операций, соответствующих по сложности знаниям, умениям и навыкам формовщика колбасных изделий 3 разряда.

3.3. Практическая часть конкурса состоит из шприцевания фарша в натуральную оболочку, вязки батонов в широкую оболочку (в синюгу), в пузырях или кругах, черёвах, навешивании колбасных изделий на рамы.

3.4. Практическое задание выполняется на оборудовании шприцовочного отделения: шприц вакуумной, марки «VEMAG ROBOT HP - 10C». Оборудование и материалы для выполнения формовки колбасных изделий стандартное и обеспечивается базовой площадкой ООО «Заринский мясоперерабатывающий завод».

3.5. На выполнение практического задания отводится 20 минут. Каждый участник обеспечивается необходимым оборудованием и материалами: фарш колбасных изделий, шприц, стол, мусат, нож, рамы, палки, шпагат, тара для ошпиков, тара для отходов, штриковка.

3.6. Оценка практического задания осуществляется по следующим основным критериям:

внешний вид, подготовка инструмента и рабочего места, шпагата, рам и палок – 2 балла;

соблюдение требований охраны труда – 3 балла;

шприцевание, вязка и навешивание колбасных изделий в синюгу -15 баллов;

шприцевание, вязка и навешивание колбасных изделий в череву -15 баллов;

шприцевание, вязка и навешивание колбасных изделий в круга или пузыри - 15 баллов (максимальный балл выставляется за минимальное время проведения операции, снижение баллов осуществляется пропорционально увеличению времени проведения операции);

оценка качества процессов шприцевания, вязки и навешивания колбасных изделий - 25 баллов.

Максимальное количество баллов в практической части конкурса – 100 баллов.

Примечание:

шприцевание и вязка колбасных изделий в натуральную оболочку производится на основе существующих технологических инструкций, опубликованных в справочнике шприцовщика и вязальщика колбас (М.:

Агропромиздат, 1986 г.). При не соблюдении этих инструкций начисляются штрафные баллы от 1 до 20 баллов.

3.7. При несоблюдении условий конкурса, требований технологического процесса формовки, требований охраны труда участник конкурса по решению жюри может быть отстранен от выполнения конкурсного задания.

4. Результаты конкурса

4.1. Общая оценка определяется по сумме баллов всех этапов конкурса.


4.2. При равном количестве набранных баллов преимущество отдается участнику конкурса, набравшему наибольшее количество баллов при выполнении практического задания.

4.3. Итоги подводятся жюри и утверждаются в день проведения конкурса.

Победители конкурса оглашаются на закрытии конкурса.

Согласовано:

Начальник управления Алтайского края по пищевой,
перерабатывающей, фармацевтической промышленности
и биотехнологиям

 Т.А. Зеленина
«12» апреля 2016 г.