


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

—  — Т.А. Зеленина

« 03 » апреля 2018г.

## Правила испытания формовщика колбасных изделий

### 1. Общие положения

1.1. Ежегодный краевой конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» 2018 года в номинации «Лучший формовщик колбасных изделий» (далее – Конкурс), является главным событием года в сфере мясопереработки региона.

1.2. Конкурс призван собрать на своей площадке лучших формовщиков колбасных изделий предприятий мясоперерабатывающей отрасли, различных форм собственности зарегистрированных и осуществляющих свою деятельность на территории Алтайского края.

1.3. Настоящие Правила устанавливают порядок и объем испытаний для формовщиков колбасных изделий, допущенных к выполнению работ при проведении конкурса «Лучший по профессии» в 2018 году в номинации «Лучший формовщик колбасных изделий».

1.4. К испытаниям допускаются формовщики колбасных изделий по заявке предприятия, выполняющие производственные задания, имеющие высокие показатели по качеству выпускаемой продукции и достаточную теоретическую подготовку.

Кандидаты на участие в Конкурсе представляют Организаторам по адресу: 656056, г. Барнаул, ул. Пролетарская, 63 оригиналы следующих документов (предварительно необходимо направить сканированные копии на электронную почту: [shkurova.vera@mail.ru](mailto:shkurova.vera@mail.ru)):

- заявку на участие в Конкурсе по установленной форме (Приложение 1);
- личное заявление участника конкурса (Приложение 2);
- копии паспорта (первый лист и прописка), ИНН и СНИЛС, заверенные кадровой службой направляющей организации;
- анкету участника конкурса (Приложение 3);
- согласие на обработку персональных данных (Приложение 4);
- удостоверение, подтверждающее квалификацию (при наличии).

1.5. Для участия в конкурсе работодателем выдвигается не более двух кандидатур формовщиков колбасных изделий, не вошедших в число победителей конкурса в предшествующие три года.

1.6. Конкурс «Формовщик колбасных изделий» производится путем проверки теоретических знаний и практических навыков в формовки колбасных изделий в натуральную оболочку.

1.7. Конкурсант должен быть одет в соответствии с требованиями санитарных правил: санитарная одежда (халат, колпак, косынка) и специальная (фартук, сапоги).

1.8. Информация о проведении Конкурса размещается на официальных сайтах Министерства труда и социальной защите Алтайского края и управления Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям.

## 2. Порядок проведения теоретических испытаний

2.1. Теоретические испытания имеют цель проверки общетехнической, специальной подготовки и охраны труда по формовки 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 тарифноквалификационного 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 «**Handtmann 616**» (Германия). Оборудование и материалы для выполнения формовки колбасных изделий стандартное и обеспечивается базовой площадкой ООО «Пятачок Плюс».

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 ошипков, 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;

время проведения шприцевания, вязки и навешивания колбасных изделий в синюгу -15 баллов;

время проведения шприцевания, вязки и навешивания колбасных изделий в череву -15 баллов;

время проведения шприцевания, вязки и навешивания колбасных изделий в круга -15 баллов.

**Дополнение:** Максимальный балл (15) выставляется за минимальное время

проведения операции. Снижение баллов осуществляется пропорционально увеличению времени проведения операции по формуле:  **$A_{min} : A \cdot B_{max} = B$**   
где значения:

$A_{min}$  – минимальное значение показателя участников конкурса;

$A$  – фактическое значение показателя участников;

$B_{max}$  – максимальный балл по показателю;

$B$  – общее количество баллов по показателю.

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. Решения экспертных рабочих групп принимаются открытым голосованием, результаты которого оформляются в виде протокола.

Протоколы голосования экспертных рабочих групп, оценочные ведомости с результатами выполнения конкурсных заданий и предварительный перечень претендентов на призовые места в каждой номинации направляются в организационный комитет.

4.4. Организационный комитет рассматривает предложения экспертных рабочих групп о претендентах на призовые места в каждой номинации, а также документы и материалы, прилагаемые к заявкам на участие в конкурсе, принимает решение о победителях и призерах конкурса. Награждение победителей конкурса будет проведено в августе 2018 года, (точное время будет сообщено дополнительно).