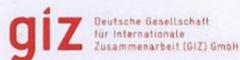




Implemented by:



КЫРГЫЗ МАМЛЕКЕТТИК
ТЕХНИКАЛЫК УНИВЕРСИТЕТИ

**КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. И. РАЗЗАКОВА
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**



**ПРОГРАММА
МЕЖДУНАРОДНОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОЛИМПИАДЫ
для студентов-технологов из Кыргызстана, Казахстана и Таджикистана,
обучающихся по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»**



Бишкек, КГТУ им. И. РАЗЗАКОВА, 16.04.2019 г.

**МЕЖДУНАРОДНАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОЛИМПИАДА ОРГАНИЗОВАНА
КАФЕДРОЙ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ» ПРИ
ПОДДЕРЖКЕ РЕГИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ GIZ «ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ В ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ – СОДЕЙСТВИЕ СИСТЕМНЫМ
ПОДХОДАМ В СЕКТОРЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**



Программа



- Дата проведения:** Вторник, 16.04.2019
- Организаторы:** Кафедра «Технология производства продуктов питания» технологического факультета КГТУ им. И. Раззакова,
Региональная программа GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии – Содействие системным подходам в секторе производства продуктов питания»
- Место проведения:** Бишкек, Проспект Чингиза Айтматова 66, УПЦ «Технолог» КГТУ им. И. Раззакова
- Модераторы:** **Джамакеева Анара Джекшеновна**, профессор кафедры «Технология производства продуктов питания» Технологического факультета КГТУ им. И. Раззакова
Жунусова Калбу Жунусовна, преподаватель кафедры «Технология производства продуктов питания» Технологического факультета КГТУ им. И. Раззакова

Введение

В условиях рыночной экономики и развития инновационных технологий образовательный уровень и профессиональные знания специалистов, занимающихся производством продукции в мясной отрасли, играют решающую роль.

Разнообразие и наличие большого количества мясных продуктов, предлагаемых на современном рынке, требуют от специалиста знаний новых технологий, методов управления качеством выпускаемой продукции, повышения конкурентоспособности.

Для успешного развития предприятий мясной отрасли требуется квалифицированный персонал с современным уровнем профессиональной подготовки, отвечающий их требованиям.

Проведение технологических олимпиад на национальном и международном уровнях позволяет:

- стимулировать активность и профессиональную мобильность талантливых студентов как национальных, так и региональных образовательных организаций высшего образования;
- студентам максимально проявить свои творческие способности, практические навыки, лидерские качества и умение работать в команде;
- объединить усилия творческих команд и представителей предприятий, компаний с целью достижения поставленных целей.

Предлагается **Программа** Международной технологической олимпиады по технологии мяса и мясных продуктов: основные цели, содержание, организационные мероприятия, теоретические и практические задания.



Программа



Программа мероприятия:

Время	Содержание мероприятия	Ответственный
08:30-09:00	Приветственный кофе и регистрация участников	Жунусова Калбу, преподаватель Швырева Софья Ильясовна, преподаватель
09:00-09:30	Открытие и приветственное слово участникам Международной технологической олимпиады	Чыныбаев М. К., Проректор по учебной работе, к.ф.-м. н., доцент Томас Люкс, И. о. руководителя Программы PBBZ GIZ Ральф Шпис, Старший советник Программы PBBZ GIZ Джунушалиева Тамара Шаршенкуловна, Декан ТФ, д.х.н., профессор
09:30-09:45	Ознакомление участников и жюри с условиями проведения Международной технологической олимпиады	Анара Джамакеева, профессор кафедры ТППП
09:45-10:00	Разделение команд для выполнения теоретического или практического этапа олимпиады	Анара Джамакеева, профессор кафедры ТППП
10:00-13:00	I часть Международной технологической олимпиады	Все участники олимпиады
13:00-14:00	Обед	Анара Джамакеева, профессор кафедры ТППП
14:00-17:00	II часть Международной технологической олимпиады	Все участники олимпиады
17:00-17:30	Определение победителей конкурса	Члены жюри
17:30-18:00	Вручение грамот и призов, групповое фото	Члены жюри, участники олимпиады
18:00-18:30	Завершение мероприятия и кофе-брейк	Заключительное слово Проректора по учебной работе, Декана ТФ и представителя Программы PBBZ GIZ



Программа



Основные цели:

- Выявление талантливых студентов, имеющих глубокие знания, умения, навыки в избранной профессиональной сфере, и предоставления им дополнительных возможностей для профессионального роста.
- Развитие у студентов творческих способностей и интереса к научно-исследовательской деятельности, создание необходимых условий для поддержки одаренной молодежи, распространение и популяризация научных знаний среди молодежи в области новых технологий.
- Укрепление связи между вузами-партнерами, а также усиление взаимоотношений между образовательными учреждениями и частным сектором.

Содержание

Международная технологическая олимпиада по технологии мяса и мясных продуктов включает 2 этапа.

Первый этап (теоретический). На этом этапе студентам выдаются тестовые задания по технологии мясных продуктов. Содержание теоретического материала для подготовки к тестам приведено в табл. 1.

Целью **I этапа** является проверка качества усвоения теоретического материала, отвечающего требованиям к уровню подготовки студентов. Тесты содержат **40** тестовых заданий с одиночным выбором из 3 вариантов ответа. За каждый правильный ответ дается **1 балл. Максимальное количество баллов теоретического этапа – 40.**

Таблица 1 – Программа теоретической части Международной технологической олимпиады

№	Содержание теоретической части технологической олимпиады
1	Ассортимент колбасных изделий и требования к готовой продукции.
2	Ассортимент деликатесных продуктов и требования, предъявляемые к готовой продукции.
3	Классификация мясных полуфабрикатов.
4	Характеристика и дифференциация мясного сырья, поступающего на предприятия мясной отрасли.
5	Классификация и характеристика пищевых добавок, используемых в технологии производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов и их влияние на качество готовых продуктов.
6	Характеристика колбасных оболочек, применяемых в колбасном производстве.
7	Технология производства колбасных изделий.
8	Дефекты качества колбасных изделий.
9	Технология производства деликатесных продуктов.

10	Технология производства мясных полуфабрикатов.
11	Упаковочные материалы и тара, используемые для производства мясных полуфабрикатов.
12	Технохимический контроль и управление качеством производства мясной продукции.
13	Показатели безопасности мясной продукции

Второй этап (практический) – предусматривает оценку знаний и умений, применение и использование их в решении конкретных технологических заданий.

Время для выполнения практического задания: 3 часа. Координировать работу команд-участниц в мясном цехе УПЦ «Технолог» будет Жунусова К.Ж., преподаватель кафедры ТППП.

Практическое задание: каждая команда должна в течение установленного времени выработать на технологическом оборудовании в мясном цехе УПЦ «Технолог» 5 кг сосисок в соответствии с рецептурой, приведенной в табл. 2.

Условие задания: всем командам-участницам выдается одинаковое количество мясного сырья, специй и колбасной оболочки. При изготовлении фарша можно добавлять только натуральные специи. Из химических добавок можно добавлять только нитритную соль и фосфаты. Сырье для производства сосисок (мясо и специи) будут розданы участникам в одинаковом количестве.

Таблица 2 – Рецептура сосисок

№	Сырье и вспомогательные материалы	Количество, кг
1	Говядина жилованная 1/с	5/6,5*
2	Курица (мясо окорочков)	2
3	Сливочное масло	2
4	Лёд	2
5	Нитритная соль (максимальная дозировка 10 г/кг)	0,05
6	Поваренная соль	0,1
7	Имбирь	0,1
8	Паприка сладкая	0,1
9	Мускат (экстракт)	0,1
10	Белый перец	0,1
11	Черный перец	0,1
12	Майоран	0,1
13	Тимьян	0,1
14	Чеснок	0,1
15	Кинза	0,1
16	Тмин	0,1
17	Сахар	0,1
18	Фосфат (максимальная дозировка 3 г/кг)	0,015
19	Оболочка искусственная (d=22 мм)	20 метров

Примечание: * в графе 1: первая цифра – это количество жилованного мяса, вторая цифра – количество мяса на костях (средний выход жилованного мяса 77 % от говядины 1 категории).

Максимальное количество баллов II этапа (практического) – 60.



Программа



Подведение итогов проводится на каждом этапе **Международной технологической олимпиады**.

При этом учитываются личные и групповые результаты, путем суммирования баллов по каждому выполненному заданию.

Результаты каждого этапа фиксируются в оценочных листах членами жюри. Жюри устанавливает **победителей (1 место)** и **призеров (2, 3 место)** по результатам всех этапов: в личном первенстве и групповом первенстве по наибольшему количеству баллов.

Победители и призеры **Международной технологической олимпиады по технологии мяса и мясных продуктов** награждаются грамотами, призами, медалями и сертификатами участников. Результаты Олимпиады анализируются и оформляются протоколом.

Учитывая, что в **Международной технологической олимпиаде по технологии мяса и мясных продуктов** участвуют **5 команд** из Кыргызстана, Казахстана и Таджикистана и с целью рациональной организации теоретического и практического этапов команды-участницы будут распределены по схеме «**2+3**» следующим образом:

- 2 команды до обеда проходят теоретический этап, а 3 команды в это же время приступают к выполнению практической части олимпиады;
- по истечении установленного времени (3 часа) команды меняются местами.

Во избежание разногласий между командами о выборе временного периода (до или после обеда) представителями организационного комитета в лице Джамакеевой А.Д. и Жунусовой К.Ж. будет проведена жеребьевка среди команд-участников.



Программа



Заключительный этап. Оценка качества готовых продуктов. При органолептической оценке устанавливают соответствие качественных показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) изделий требованиям стандарта. Органолептическую оценку качества мясных продуктов проводят на целом и разрезанном продукте.

Показатели качества целого продукта определяют в следующей последовательности:

- внешний вид, цвет и состояние поверхности определяют визуально наружным осмотром;
- запах (аромат) – на поверхности продукта; запах в глубине продукта (в случае необходимости) определяют следующим образом: вводят деревянную или металлическую иглу в толщу и быстро определяют оставшийся запах на поверхности иглы;
- консистенцию – легким надавливанием пальцами или шпателем на поверхность продукта.

Показатели качества разрезанного продукта определяют в следующей последовательности:

- внешний вид (структура и распределение ингредиентов);
- цвет – визуально на продольном разрезе колбасных изделий;
- запах, вкус и сочность сосисок определяют в разогретом состоянии (до 60-70 °С в центре продукта), сочность сосисок в натуральной оболочке – прокалывая их, наблюдая при этом за появлением капель жидкости;
- консистенцию продукта – надавливанием, разрезанием, разжевыванием, устанавливая такие показатели, как плотность, рыхлость, нежность, жесткость, крошливость.

В настоящее время для **оценки качества мясных продуктов** используют 5-ти и 9-ти балльные шкалы.

Для оценки качества готовых сосисок **Жюри Международной технологической олимпиады** будет использовать **5-ти балльную шкалу** (Приложение 1):

- 5 баллов означают «отличное качество»;
- 4 - «хорошее»;
- 3 – «удовлетворительное»;
- 2 – «неудовлетворительное, но допустимое»,
- 1 – «неудовлетворительное».



Программа



Председатель жюри Международной технологической олимпиады по технологии мяса и мясных продуктов – Серкебаев Кубыныч Исакунович, Генеральный директор ОсОО «Баркад».

Заместители Председателя:

- Чыныбаев М. К., Проректор по учебной работе, к.ф.-м.н., доцент
- Халил Каджиев, Национальный координатор Программы PVBZ GIZ в КР

Состав жюри технологической олимпиады:

1. М.Ю. Бахтызина, Главный технолог ОсОО «ДилНур Кей Джи» (ТМ «Ал-Халал») – филиал ОсОО «Риха»
2. Т.Ш. Джунушалиева, декан Технологического факультета КГТУ, д.х.н., профессор
3. М.М. Мусульманова, заведующая кафедрой ТППП Технологического факультета КГТУ, д.т.н., профессор
4. А.Д. Джамакеева, к.т.н., профессор кафедры ТППП Технологического факультета КГТУ
5. Д.А. Коджегулова, директор УПЦ «Технолог», к.т.н., доцент