

Положение
о проведении областного конкурса профессионального мастерства
«Славим человека труда!» Уральского федерального округа в номинации
«Лучший обвальщик мяса» в 2015 году

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о проведении областного конкурса профессионального мастерства в номинации «Лучший обвальщик мяса» (далее – Конкурс) определяет цель и задачи Конкурса, порядок и условия проведения данного мероприятия среди представителей рабочей профессии, учащихся общеобразовательных учреждений Курганской области, полномочия конкурсной комиссии и оператора, а также подведение итогов Конкурса.

1.2. Организация и проведение Конкурса финансируется за счет средств мясоперерабатывающих предприятий и организаций, направляющих конкурсантов, а также спонсорских средств.

1.3. Информация о проведении и результатах Конкурса размещается на официальном сайте Департамента сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Курганской области <http://www.dsh@kurganobl.ru>.

2. Цель и задачи Конкурса

2.1. Конкурс проводится с целью повышения престижа рабочих профессий, пропаганда достижений и передового опыта участников Конкурса, привлечения молодежи в производственную сферу.

2.2. Задачами Конкурса являются:

- совершенствование профессиональных умений и навыков работников мясоперерабатывающей отрасли;
- внедрение профессиональных технологий, рациональных приемов и методов труда;
- формирование позитивного общественного мнения в отношении труда рабочих мясоперерабатывающей отрасли;
- повышение привлекательности обучения рабочим профессиям в сфере переработки мяса;
- повышение корпоративной культуры, ответственности за качество выполняемой работы.

3. Организаторы Конкурса

Организаторами Конкурса являются Правительство Курганской области, Департамент сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Курганской области, организации мясоперерабатывающей промышленности, образовательные учреждения начального, среднего и высшего профессионального образования Курганской области. Оператором Конкурса является ООО «ВИТ» (р.п. Юргамыш, ул.Вокзальная, 41).

4. Дата и место проведения Конкурса

4.1. Конкурс проводится **29 октября 2015 года**.

4.2. Место проведения: Курганская область, Юргамышский район, р.п. Юргамыш, ул. Вокзальная, д.41.

5. Рабочая группа Конкурса

5.1. Работы, связанные с подготовкой и проведением Конкурса, осуществляются рабочей группой Конкурса (далее – Орггруппа).

5.2. Орггруппа действует от имени организаторов конкурса. Порядок работы Орггруппы:

- осуществляет подготовку и проведение Конкурса;
- определяет смету расходов на проведение Конкурса, включающую призовой фонд;
- осуществляет сбор заявок на участие в Конкурсе и их оценку, а также прилагаемых к ним документов;
- принимает решение о формировании жюри Конкурса, координирует его деятельность;
- осуществляет информационное обеспечение Конкурса в средствах массовой информации;
- утверждает место и условия проведения Конкурса;
- обеспечивает проведение работы по подготовке рабочих мест для выполнения конкурсных заданий, в соответствии с требованиями по охране труда;
- обеспечивает организацию бытовых условий для участников, членов жюри, приглашенных;
- осуществляет доведение конкурсных заданий до участников Конкурса, знакомит конкурсантов с условиями проведения конкурсных заданий и критериями оценки их выполнения.

5.3. Орггруппа обязана:

- создать равные условия в процессе проведения Конкурса для всех конкурсантов;
- обеспечить гласность проведения конкурса;
- не допускать разглашение сведений о результатах Конкурса ранее срока, установленного настоящим Положением.

5.4. Методическое обеспечение деятельности Орггруппы осуществляет отдел пищевой и перерабатывающей промышленности управления развития сельских территорий и перерабатывающей промышленности Департамента сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Курганской области и оператор конкурса.

6. Участники и предмет Конкурса

6.1. Конкурс проводится среди обучающихся образовательных учреждений начального, среднего и высшего профессионального образования (далее - общеобразовательные учреждения) и работников предприятий или организаций, зарегистрированных и осуществляющих свою деятельность на территории Курганской области, независимо от организационно-правовой формы, формы собственности (далее – работодатели).

6.2. К участию в областном Конкурсе приглашаются победители соревнований, проводимых на предприятиях и в организациях, рабочие, выполняющие производственные задания, имеющие высокие показатели по качеству выпускаемой продукции, а также победители и участники окружных, всероссийских конкурсов в обозначенной номинации.

6.3. Для участия конкурсантов в Конкурсе общеобразовательное учреждение и работодатель подают конкурсные документы **в срок до 5 октября 2015 года** в Департамент сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Курганской области по адресу: 640000, г. Курган, ул. Володарского, д.65, этаж 3 (контактное лицо – Середина Светлана Владимировна, электронный адрес: seredina_sv@kurganobl.ru, рабочий телефон: (3522) 43-24-14).

6.4. В пакет конкурсных документов входит следующее:

6.4.1. Заявка на участие в Конкурсе по форме в соответствии с приложением к настоящему Положению;

6.4.2. Фотография участника конкурса;

6.4.3. Составленные образовательным учреждением и работодателем характеристики конкурсантов;

6.4.4. Личные банковские реквизиты конкурсантов для перечисления денежного вознаграждения (наименование банка, БИК банка, номер личного счета в банке или наименование банка, БИК банка, номер счета банковской карточки);

6.4.5. Краткую информацию об образовательном учреждении и работодателе, выдвинувших конкурсантов;

6.4.6. Сведения о лицах, сопровождающих конкурсантов (Ф.И.О., должность, контактные телефоны);

6.4.7. Копии следующих документов участников конкурса (в электронном виде):

- паспорта (стр. 2-3; прописка);

- ИНН участника;

- пенсионного страхового свидетельства (СНИЛС).

Заявки и документы, поданные для участия в конкурсе, образовательным учреждениям и работодателям не возвращаются.

6.5. Конкурсанты допускаются к выполнению конкурсных заданий при наличии комплекта необходимых инструментов, защитных средств и спецодежды согласно требованиям охраны труда с логотипом предприятия, а также при наличии паспорта или иного документа удостоверяющего личность.

6.6. Конкурс проводится в два этапа: I - теоретический, II - выполнение практического задания.

6.6.1. **Теоретическая часть** Конкурса составлена в виде тестовых заданий, которые включают в себя 10 вопросов о методах, приемах и режимах работы, последовательности операций, сырье и инструментах, применяемых в профессии по заявленной номинации и вопросы охраны труда.

Примерный перечень вопросов по теоретической части Конкурса доводится до сведения конкурсантов не менее чем за 10 рабочих дней до начала конкурса.

Ответы на теоретические вопросы оформляются конкурсантами в письменной форме разборчиво, путем подчеркивания правильного ответа и заверяются личной подписью конкурсанта.

Время выполнения теоретического задания 20 минут. В помещение, где проводится теоретическая часть конкурса, кроме конкурсантов и членов жюри, иные лица не допускаются.

6.6.2. **Практическое задание** для конкурсантов включает разделку и обвалку свиной полутуши (фотография №1).



Свинная полутуша

Разделку и обвалку отрубов участники конкурса проводят в соответствии с требованиями стандарта ГОСТ Р 31778-2012. Порядок выделения отрубов обвальщик определяет самостоятельно.

Свинная полутуша разделяется на отрубы (фотография №2) без предварительного съема шкурки и шпика.



Разделка свиной полутуши

В процессе обвалки выделяют следующие отрубы:

на кости:- передняя и задняя голяшка (фотография №3, изображение 7,8);



бескостные: - четыре части тазобедренного отруба (фото №3 изображение 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.);

- спинно-поясничный (фото №3, изображение 5);
- шейный (фото №3, изображение 3);
- плечелопаточный, подлопаточный (фото №3 , изображение 2, 2);
- грудорберный (грудинка б/к и пашина) (фото №3, изображение 1).

Участники конкурса – **обучающиеся в общеобразовательных учреждениях** выполняют разделку полутуши (фото №2) и обвалку только переднего отруба с выделением вышеуказанных частей.

Для создания равных условий обвалке подлежат свиные полутуши от свиней II категории упитанности, масса полутуши 45-50 килограмм с толщиной шпика не более 2,5 см.

Для выполнения практического задания конкурсантам предоставляются равноценные рабочие места.

Время выполнения практического задания не более 15 минут.

В помещение, где конкурсантами выполняется практическое задание, кроме конкурсантов и членов жюри допускаются представители работодателей, средств массовой информации, а также учащиеся образовательных учреждений при обеспечении их сопровождения и соблюдения ими требований безопасности.

6.7. При несоблюдении условий Конкурса, нарушении технологии выполнения работ, правил безопасности труда конкурсант по решению жюри отстраняется от дальнейшего выполнения конкурсного задания.

7. Организация и проведение Конкурса

7.1. Оплату командировочных расходов участников и сопровождающих лиц (проезд до места проведения конкурса и обратно, питание) обеспечивают направляющие предприятия и организации, образовательные учреждения.

7.2. Жюри Конкурса формирует Орггруппа. В состав жюри входят представители:

- орггруппы;
- государственных органов исполнительной власти Курганской области;
- образовательных учреждений;

- авторитетные эксперты и ветераны мясоперерабатывающих предприятий Курганской области.

7.3. На членов жюри возлагается:

- оценка теоретических знаний и практических навыков выполнения конкурсантами конкурсных заданий;
- оценка контрольного времени выполнения заданий, трудовых приемов и качество выполнения работ, соблюдения технологии производства работ, норм и правил охраны труда и техники безопасности;
- подведение итогов этапов Конкурса.

7.4. В функции оператора Конкурса входит организация и проведение Конкурса, в том числе:

- организация работы по обеспечению условий для выполнения теоретического и практического конкурсного задания, подготовка рабочих мест для выполнения практического задания в соответствии с требованиями техники безопасности и охраны труда;
- предоставление и подготовка сырья (свиные полутуши) для проведения практического этапа Конкурса;
- подготовка призового фонда (подарки, призы, дипломы), оформление итоговых документов Конкурса;
- организация и проведение церемонии открытия и закрытия Конкурса, награждения победителей и призеров Конкурса;
- взаимодействие со СМИ.

7. Критерии и порядок оценки выполнения заданий Конкурса

Члены жюри проводят оценку выполнения конкурсантами заданий по следующим критериям:

1. Продолжительность выполнения обвалки свиной полутуши и выделения мышечных отрубов. Максимальное количество баллов -5.

- первый участник, разделавший свиную полутушу и обваливший отруба за минимальное время – 5 баллов;
- второй - 4 балла;
- третий – 3 балла;
- четвертый и последующий – 2 балла.

2. Оценка аккуратности рабочего места при выполнении обвалки - осмотр рабочего места. Максимальное количество баллов -5.

При неаккуратной работе (разбросанное мясо, грязное рабочее место, кусочки мышечной ткани на полу) снимается 2 балла.

3. Чистота зачистки костей. Максимальное количество баллов -5. Визуальный осмотр костей на остаточное количество мышечной ткани. При визуальной оценки костей на наличие остаточного количества мяса на кости, в случае обнаружения свыше 4%- кости направляют на зачистку.

Понижающие баллы за мясо, оставленное на кости:

- более 4% массы костей – минус 1 балл,
- более 10% - минус 2 балла.

Оценке подлежит: для рабочих предприятий - лопатка, плечевая кость и бедренная кость, для учащихся образовательных учреждений – лопатка, плечевая кость (фото №3 , изображение 4).

4. Проверка соответствия выполнения практического задания (п.6.6.2. Положения) Проверка качества выделенных при обвалке мышечных отрубов, визуальная оценка наличия или отсутствия порезов выделенных мышечных отрубов. Максимальное количество баллов 15.

Понижающие баллы:

- 1) за каждый порез мышечной ткани:
 - на глубину до 5 мм – 0,5 балла;
 - на глубину от 5 мм до 10 мм – 1 балл;
 - на глубину более 10 мм -2 балла;

5. Выполнение тестовых заданий теоретического этапа. Максимальное количество баллов -10. За каждый правильный ответ начисляется 1 балл.

8. Подведение итогов Конкурса

8.1. Подведение итогов Конкурса осуществляет жюри по результатам рассмотрения оценочных ведомостей его членами.

Выполнение конкурсных заданий среди работников предприятий и учащихся образовательных учреждений оцениваются отдельно.

8.2. Победители и лауреаты Конкурса по номинации определяются по лучшим показателям выполнения конкурсных заданий.

8.3. При равенстве итоговых оценок конкурсантов предпочтение отдается конкурсанту, набравшему большее количество баллов за выполнение практического задания.

8.4. Победителями Конкурса в номинации среди рабочих предприятий и учащихся образовательных учреждений признается конкурсант, получивший наибольшую итоговую оценку, лауреатами Конкурса в номинации – конкурсанты, получившие вторую и третью итоговые оценки соответственно.

8.5. Решение жюри о признании конкурсантов победителями и лауреатами Конкурса оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем жюри и передается в Орггруппу.

8.6. Сообщение о результатах Конкурса публикуется в средствах массовой информации, печатных изданиях и электронных средствах информации.

9. Награждение победителей Конкурса

9.1. Орггруппа в день проведения конкурса организует награждение победителей и лауреатов Конкурса.

9.2. Победителю и лауреатам Конкурса среди **обучающихся** образовательных учреждений в номинации вручаются дипломы первой, второй и третьей степени, выплачивается денежное поощрение в следующих размерах*:

- 10000 (десять тысяч) рублей – победителю Конкурса, занявшему первое место;
- 7000 (семь тысяч) рублей – лауреату Конкурса, занявшему второе место;
- 5000 (пять тысяч) рублей – лауреату Конкурса, занявшему третье место.

Победителю и лауреатам Конкурса среди **рабочих** предприятий в номинации вручаются дипломы первой, второй и третьей степени, выплачивается денежное поощрение в следующих размерах*:

20000 (двадцать тысяч) рублей - победителю Конкурса, занявшему первое место;

- 15000 (пятнадцать тысяч) рублей - лауреату Конкурса, занявшему второе место;
- 10000 (десять тысяч) рублей - лауреату Конкурса, занявшему третье место.

*сумма указана без учета налога на доходы физических лиц

Призеры конкурса награждаются дипломами.

9.3. Результаты Конкурса размещаются на сайте Департамента сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Курганской области и в средствах массовой информации.

9.4. Победители Конкурса рекомендуются для участия в окружном конкурсе профессионального мастерства «Славим человека труда» Уральского федерального округа.

Приложение
к Положению о проведении областного
конкурса профессионального мастерства
«Славим человека труда!» Уральского
федерального округа в номинации
«Лучший обвальщик мяса» в 2015 году»

ЗАЯВКА*

**на участие в областном конкурсе профессионального мастерства
«Славим человека труда!» Уральского федерального округа в номинации
«Лучший обвальщик мяса» в 2015 году**

Организация _____

(наименование работодателя)

заявляет об участии _____

(Ф.И.О. конкурсанта)

в областном конкурсе профессионального мастерства «Славим человека труда!»
Уральского федерального округа в номинации «Лучший обвальщик мяса».

Краткая информация о конкурсанте:

Дата рождения _____

Место работы (учебы) _____

Образование (профессия, специальность) _____

Квалификационный разряд _____

Участие в конкурсах профессионального мастерства

Контактный телефон _____

Реквизиты заявителя (работодателя): _____

(юридический адрес и фактический адрес, ф.и.о. и телефоны контактного лица; факс; e-mail; официальный сайт)

Сведения о сопровождающем лице (если есть):

Фамилия, имя, отчество сопровождающего лица _____

Должность

Контактный телефон (сотовый , рабочий)

Руководитель
организации

(подпись)

(Ф.И.О.)

« ____ » _____ 2015 г.

*Заявка действительна при заполнении согласия на обработку персональных данных

СОГЛАСИЕ
на обработку персональных данных

Согласно требованиям Федерального закона от 27 июля 2006 г. N 152-ФЗ "О персональных данных" даю свое согласие на обработку предоставленных персональных данных, для оформления конкурсной документации.

В случае неправомерного использования предоставленных данных соглашение отзывается письменным заявлением субъекта персональных данных.

Данное соглашение действует с даты подписания ЗАЯВКИ и сроком на 1 (один) год.

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)