

**20 мая 2025 г состоялся
конкурс профессионального мастерства
специалистов в области мясной промышленности
«Сапраўдныя мяснікі»
для студентов специализации 1-49 01 02 01 «Технология
мяса и мясных продуктов»
гр. ТЖМП-221**

**с присвоением рабочей профессии – изготовитель
мясных полуфабрикатов**

ЦЕЛИ КОНКУРСА

ГЛАВНОЙ ЦЕЛЬЮ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА СПЕЦИАЛИСТОВ В ОБЛАСТИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ «САПРАЎДНЫЯ МЯСНІКІ» ЯВЛЯЕТСЯ:

- ВОСПИТАНИЕ СОЦИАЛЬНО АКТИВНОЙ ЛИЧНОСТИ СТУДЕНТОВ;
- ФОРМИРОВАНИЕ ОРГАНИЗАТОРСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ;
- ПОВЫШЕНИЕ ЗАИНТЕРЕСОВАННОСТИ В ФОРМИРОВАНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ.

ЗАДАЧИ КОНКУРСА

- ПОВЫШЕНИЕ ЗАИНТЕРЕСОВАННОСТИ СТУДЕНТОВ В ВЫБРАННОЙ СПЕЦИАЛЬНОСТИ;
- ПОВЫШЕНИЕ УРОВНЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ СТУДЕНТОВ;
- ФОРМИРОВАНИЕ УМЕНИЙ БУДУЩИХ ИНЖЕНЕРОВ-ТЕХНОЛОГОВ РЕШАТЬ НЕСТАНДАРТНЫЕ СИТУАЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ КАЧЕСТВЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ;
- ВОВЛЕЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ В АКТИВНУЮ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ;
- РАЗВИТИЕ УМЕНИЯ РАБОТАТЬ В КОМАНДЕ;
- ПРИВЛЕЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ К РЕШЕНИЮ ТВОРЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ;
- ФОРМИРОВАНИЕ КОММУНИКАТИВНЫХ СПОСОБНОСТЕЙ, ВКЛЮЧАЯ ОЦЕНКУ СОБСТВЕННЫХ ЗНАНИЙ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ, СПОСОБНОСТЬ АНАЛИЗИРОВАТЬ И ОЦЕНИВАТЬ ВОЗНИКАЮЩИЕ СИТУАЦИИ;
- РАЗВИТИЕ ТРЕБОВАТЕЛЬНОСТИ К СЕБЕ, ТОЧНОСТИ В ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТЫ.

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА СПЕЦИАЛИСТОВ В ОБЛАСТИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Учреждение образования
«Белорусский государственный
университет пищевых
и химических технологий»

УТВЕРЖДАЮ
Ректор БГУТ
М.А. Киркор
12.04.2025

ПОЛОЖЕНИЕ
№ 7 от 12.04.2025 № 7 от 12.04.2025
г. Могилев

О проведении конкурса профессионального мастерства специалистов в области мясной промышленности «Сапраўдныя мяснікі» для студентов специальности 1-49 01 02 «Технология хранения и переработки животного сырья» специализации 1-49 01 02 01 «Технология мяса и мясных продуктов»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
Главной целью проведения конкурса «Сапраўдныя мяснікі» (далее – конкурс) является воспитание социально активной личности студентов, формирование организаторских способностей, повышение заинтересованности в формировании профессиональной компетентности. Для достижения цели поставлены следующие задачи:
- повышение заинтересованности студентов в выбранной специальности;
- повышение уровня профессиональной подготовки студентов;
- формирование умений будущих инженеров-технологов решать нестандартные ситуации в производстве качественной пищевой продукции;
- вовлечение студентов в активную научно-исследовательскую деятельность;
- развитие умения работать в команде;
- привлечение студентов к решению творческих заданий;
- формирование коммуникативных способностей, включая оценку собственных знаний, профессиональной подготовленности, способность анализировать и оценивать возникающие ситуации;
- развитие требовательности к себе, точности в выполнении работы.

2. СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА
2.1 Конкурс проводится, как правило, в мае, в БГУТ. Дата проведения конкурса устанавливается распоряжением по кафедре.
УЧАСТНИКИ КОНКУРСА
3.1 В конкурсе принимает участие студенты специальности 1-49 01 02 «Технология хранения и переработки животного сырья» специализации 1-49 01 02 01 «Технология мяса и мясных продуктов», а также специальности 6-05-0721-02 «Производство продуктов питания из животного сырья» профилиация: Технология мяса и мясных продуктов.

1

4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА
4.1 Конкурс проводится в форме командной игры.
4.2 В конкурсе участвуют студенты, формируют 2 команды. Участники конкурса выбирают капитана команды, представляют название, девиз (слоган) и короткий профориентационный видеоролик, длительностью не более 3 минут на тему «Продвижение специальности» в организационный комитет сроком не позднее 10 дней до проведения конкурса.
4.2 В конкурсе предусматривается пять этапов, в ходе которых каждая команда должна продемонстрировать свою профессиональную компетентность, уровень подготовки; умение применить полученные знания в ходе слепой дегустации, изготовления мясных продуктов, умение работать в команде.
4.2.1 Первым этапом конкурса является представление команд – «Визитная карточка».
Критерии оценки:
- информативность, оригинальность и креативность, творческий подход.
Максимальная оценка за конкурс – 5 баллов.
4.2.2 Второй этап – «Слепая дегустация». Участникам команды выдается по несколько видов колбасных изделий (например, вареное, варено-копченое, сыровяленое). Команды должны отгадать последовательность предложенных им колбасных изделий из мяса.
Максимальная оценка конкурса – 3 балла.
Оценивается:
- количество правильно названных видов колбасных изделий.
4.2.3 Третий этап – «Что в черном ящике?». Команды должны отгадать, что находится в черном ящике с помощью уточняющей информации (3 вопроса). Обдумывание ответа в течение 30 секунд.
Максимальная оценка за конкурс – 3 балла.
Оценивается:
- работа в команде;
- правильность ответа.
4.2.4 Четвертый этап – «Вопрос-ответ». Каждой команде задаются вопросы по специальности. На обдумывание ответа дается 30 секунд. За каждый правильный ответ команда получает 1 балл.
Максимальная оценка за конкурс – 6 баллов.
Оценивается:
- правильность и быстрота ответа, слаженность команды.
4.2.5 Пятый этап – «Изготовление продуктов из мяса птицы» (домашнее задание). Этот конкурс предполагает органолептическую оценку качества подготовленных образцов продуктов из мяса птицы членами жюри. Мясные продукты команды изготавливают самостоятельно, используя в качестве основного сырья мясо птицы (филе), шпик и другие пищевые компоненты (в том числе функциональной назначения). Изготовление изделий осуществляется заранее накануне конкурса двумя командами по два изделия от команды.

2

7.2 За счет бюджетных средств из стипендиального фонда победители и участники конкурса награждаются почетными дипломами и надбавкой к стипендии.
7.3 ПО/РК ОО «БРСМ» БГУТ награждает команду-победителя, а также победителей в индивидуальных номинациях «Самый компетентный в профессии» и «Самый креативный» участник.
7.4 ППО студентов БГУТ награждает команду занявшую второе место.

8 ФИНАНСИРОВАНИЕ КОНКУРСА
8.1 Финансирование конкурса осуществляется за счет средств ПО/РК ОО «БРСМ» БГУТ, полученных от уплаты периодических членских взносов ОО «БРСМ», ППО студентов БГУТ.

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой ППОИМ
Первый проректор
Проректор по идеологической и воспитательной работе
Декан ХТФ
Главный бухгалтер
Секретарь ПО/РК ОО «БРСМ» БГУТ
Председатель ППО студентов БГУТ

Болашенко Т.Н.
«12.04.2025 г.
Носков А.С.
«22.04.2025 г.
Мидикова О.В.
«12.04.2025 г.
Болотьяко А.Ю.
«12.04.2025 г.
Тарасенко И.В.
«12.04.2025 г.
Жуков А.Ю.
«12.04.2025 г.
Иваненко А.С.
«12.04.2025 г.

3

ПОДГОТОВКА К КОНКУРСУ

Студенты принимали активное участие в подготовке к конкурсу:

- Разрабатывали задания для конкурса,
- Предлагали креативные идеи для различных этапов конкурса,
- Принимали участие в подготовке атрибутов и вспомогательных материалов для конкурса,
- Дружно работали в командах, выполняли поручения кураторов, при этом поддерживали и вдохновляли друг друга,
- Проявляли высокую заинтересованность и компетентность.



Конкурс будет проходить в форме командной игры. Предусматривается пять этапов, в ходе которых каждая команда должна продемонстрировать свою профессиональную компетентность.

Этап 1

★ Визитная карточка

Этап 2

★ Слепая дегустация

Этап 3

★ Что в черном ящике?

Этап 4

★ Вопрос-ответ

Этап 5

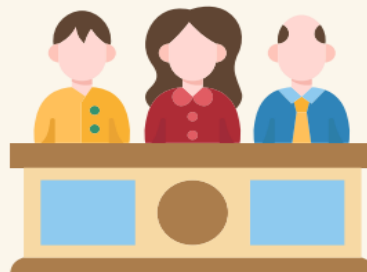
★ Домашнее задание



ЭКСПЕРТНОЕ ЖЮРИ

★ Председатель жюри: Болашенко Т.Н., заведующий кафедрой технологии продукции общественного питания и мясопродуктов

- ★ Члены жюри:
- Носиков А.С., первый проректор;
 - Болотько А.Ю., декан химико-технологического факультета;
 - Василенко З.В., д.т.н., профессор, профессор кафедры ТПОПМ;
 - Андреева И.И., ответственная по специальности 1-49 01 02 «Технология хранения и переработки животного сырья»;
 - Жуков А.Ю., секретарь общественного объединения «Белорусский республиканский союз молодежи»;
 - Иваненко А.С., председатель первичной профсоюзной организации студентов БГУТ.



Жюри оценивает команды на каждом этапе конкурса по балльной системе. Команда-победитель конкурса определяется по наибольшему суммарному количеству баллов. В ходе конкурса жюри определяет команду-победителя, а также победителей в индивидуальных номинациях «Самый компетентный» и «Самый активный».



СОСТАВ КОМАНДЫ

“МЯСНОЙ СОЮЗ”

★ Капитан команды:

- Вакулич Виктория Павловна

★ Участники :

- Василюк Ульяна Александровна;
- Громыко Мария Александровна
- Бойко Анастасия Алексеевна
- Миренков Анатолий Анатольевич
- Прокопеня Максим Александрович
- Романовский Виктор Александрович
- Рубаник (Пенько) Дарья Олеговна



СОСТАВ КОМАНДЫ

“МЯСНЫЕ МАСТЕРА”

★ Капитан команды:

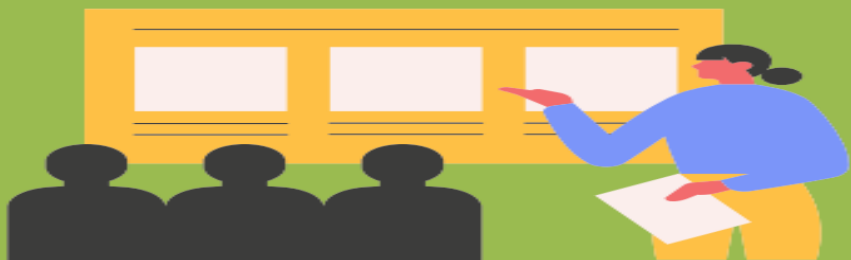
- Иванова Виолетта Витальевна

★ Участники :

- Ильич Мирослава Дмитриевна
- Алексин Назар Евгеньевич
- Прохоров Антон Петрович
- Севлюк Павел Дмитриевич
- Сечко Матвей Юрьевич
- Фень Александр Александрович
- Филипсон Денис Сергеевич
- Янковская Дарья Викторовна



Первый этап
**ВИЗИТНАЯ
КАРТОЧКА**



• КОМАНДА МЯСНОЙ СОЮЗ:

«МЫ ЗА МЯСО, МЫ ЗА ВКУС!

ВМЕСТЕ СОЗДАДИМ МЯСНОЙ

СОЮЗ!»

• КОМАНДА МЯСНЫЕ МАСТЕРА:

«СИЛА В КАЖДОМ КУСОЧКЕ!!!»



Второй этап СЛЕПАЯ ДЕГУСТАЦИЯ





Третий этап ЧТО В ЧЕРНОМ ЯЩИКЕ?



ЧЕТВЕРТЫЙ ЭТАП ВОПРОС-ОТВЕТ



Пятый этап
**ДОМАШНЕЕ
ЗАДАНИЕ**



Команда «Мясные мастера»
Шашлык из мяса птицы «**Экзотика**»



Команда «Мясные мастера»
Колбаса вареная «**ля-Фисташка**»

Пятый этап
**ДОМАШНЕЕ
ЗАДАНИЕ**



Команда «Мясной союз»
Купаты с клюквой «От бабушки»



Команда «Мясной союз»
Птица запеченная «Пьяная курочка»

ИТОГИ КОНКУРСА



Победитель в номинации
«Самый креативный»



Победитель в номинации «Самый
компетентный в профессии»



I место «МЯСНОЙ
СОЮЗ»



II место «МЯСНЫЕ
МАСТЕРА»



ПОДАРКИ ОТ БРСМ И ПРОФКОМА



СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИСВОЕНИИ РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ



**БЛАГОДАРИМ
РЕКТОРАТ И
ДЕКАНАТ ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ФАКУЛЬТЕТА
ЗА ВНИМАНИЕ И ПОДДЕРЖКУ**

Презентацию подготовил: доцент кафедры ТПОПМ Кучерова Е.Н.