|  |
| --- |
| Муниципальный конкурс «Я выбираю» |
| Сроки проведения | 18-19 ноября 2019 г. |
| Место проведения | МБОУ «Лицей №11 г. Челябинска» |
| Наименование компетенции | Лаборант химического анализа14 + |
| Главный эксперт | Киба Нина Игоревна |

Конкурсное задание

|  |  |
| --- | --- |
| Формат и структура конкурсного задания | Конкурсное задание состоит из одного модуляКонкурсное задание позволяет оценивать знания и навыки участника исключительно в условиях практической работы. В ходе выполнения модулей могут подвергаться проверке следующие области знаний:- правила и нормы охраны труда;- основные принципы планирования эксперимента;- устройство приборов аналитического контроля и методики работы на них;- химические методы анализа веществ;- работа с химическими веществами с соблюдением охраны труда и экологической безопасности;- отбор проб и образцов для проведения анализа;- анализ материалов химическими и инструментальными методами; - контроль показателей качества;- оформление результатов эксперимента |
| Продолжительность (лимит времени выполнения задания) | Модуль 1. Контроль качества пищевой продукции (4 часа) |
| Описание объекта (чертеж, схема, фото, изделие и др.) | Задания модуля включает выполнение работы по анализу пищевой продукции (органолептический, титриметрический анализ, качественное определение компонентов), описание последовательности операций, составление протокола по предложенной формеУчастники соревнований получают образцы пищевой продукции (н-р, сок, мёд, молочные продукты и т.д.) и инструкции по выполнению задания. |
| Последовательность выполнения задания (возможно технологическая карта) | Анализ пищевой продукцииУчастники конкурса выполняют следующую последовательность действий:- знакомятся с техникой безопасности при работе с лабораторным оборудованием и реактивами; - изучают требования нормативных документов (если требуется по заданию) на представленные образцы пищевой продукции; - составляют план испытаний; - подбирают необходимое оборудование и реактивы; - проводят испытания методами, указанными в задании; - соблюдают технику безопасности и санитарно-гигиенических нормы при проведении испытаний;- осуществляют анализ полученных результатов испытаний; - составляют протокол испытаний по указанной в задании форме. В протоколе испытаний указываются полученные результаты испытаний образцов и сопоставление их (если возможно) с требованиями соответствующих нормативных документов на данную продукцию.  |
| Критерии оценки |

|  |  |
| --- | --- |
| Модуль 1 | Анализ пищевой продукции |
| Количество баллов за модуль | 50 |
| Эксперты выставляют оценку по измеримым параметрам по следующим субкритериям | Организация рабочего места, подготовка оборудования и реактивовТехника выполнения заданияОбработка, анализ и оформление полученных результатов | 101525 |

Окончательные аспекты критериев оценки уточняются членами жюри. |
| Требования От и ТБ. | Участник должен знать и понимать:- правила техники безопасности, правила противопожарной защиты при работе в химической лаборатории;- принципы безопасной работы с химическими реактивами, стеклянной посудой и лабораторным оборудованием;- принципы экологической безопасности при работе с химическими реактивами;- правила использования средств индивидуальной защитыУчастник должен- выполнять требования правил техники безопасности и правил противопожарной защиты при работе в химической лаборатории;- соблюдать принципы безопасной работы с химическими реактивами, стеклянной посудой и лабораторным оборудованием;- уметь правильно применять средства индивидуальной защиты;- надлежащим образом обращаться с опасными для окружающей среды веществами и утилизировать их;- использовать спецодежду при работе в лаборатории |