КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Школьники»

Компетенция: komi-shanga-r

Выдержка из официального конкурсного задания, опубликованного на abilympics-russia.ru (раздел «Компетенции 2026»).
Страницы источника, относящиеся к категории, приведены далее в исходном виде.

Собрано автоматически: Региональный центр Абилимпикс республики Башкортостан.

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Уровень задачи: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

- безопарное дрожжевое тесто для изготовления ***рыбного пирога черинянь***, изготовить 2 штуки рыбного пирога массой 1кг; соотношение теста и начинки 1:1 и подать;
- бездрожжевое ржаное тесто для изготовления ***шаньги ржаной с картофельной начинкой***, изготовить 10 штук шанег массой 0,1 кг и подать.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Уровень задачи: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

- дрожжевое тесто безопарным способом для изготовления ***рыбного пирога черинянь***, изготовить 2 штуки рыбного пирога массой 1 кг; соотношение теста и начинки 1:1 и подать;
- начинку рыбную для изготовления пирога черинянь;
- бездрожжевое ржаное тесто для изготовления ***калитки ржаной с ягодной (брусничной) начинкой***; изготовить 10 штук калиток массой 0,1 кг и подать;
- начинку ягодную для изготовления калиток ржаных с ягодной начинкой;
- бездрожжевое ржаное тесто для изготовления ***шаньги ржаной с картофельной начинкой***, изготовить 10 штук массой 0,1 кг и подать;
- начинку картофельную для приготовления Шанег ржаных с картофельной начинкой.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Уровень задачи: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

- дрожжевое тесто безопарным способом для изготовления ***рыбного пирога черинянь***, изготовить 2 штуки рыбного пирога массой 1 кг; соотношение теста и начинки 1:1 и подать;
- начинку рыбную для изготовления рыбного пирога черинянь;
- бездрожжевое ржаное тесто для изготовления ***калитки ржаной с ягодной (брусничной) начинкой***; изготовить 10 штук калиток массой 0,1 кг и подать;
- начинку ягодную для изготовления калиток ржаных с ягодной начинкой;
- бездрожжевое ржаное тесто для изготовления ***шаньги ржаной с картофельной начинкой***; изготовить 10 штук массой 0,1 кг и подать;
- начинку картофельную для приготовления шанег ржаных с картофельной начинкой;
- бездрожжевое ржаное тесто для изготовления ***шаньги ржаной с творожной начинкой***; изготовить 10 штук массой 0,1 кг и подать;
- начинку творожную для приготовления шанег ржаных с творожной начинкой.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	**Модуль А.** Подготовка сырья и приготовление теста для рыбного пирога, ржаной шаньги	2 час.	Получение со склада продуктов согласно технологическим картам. Взвешивание продуктов. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства. Тесто для рыбного пирога и шаньги
	Модуль Б. Формовка и расстойка заготовок. Приготовление начинки	1 час.	2 тестовых заготовки рыбного пирога 10 тестовых заготовок шаньги ржаной Начинка рыбная. Начинка картофельная

	Модуль В. Выпечка изделий	25 мин.	2 готовых рыбного пирога 10 шт. шаньги ржаной с картофельной начинкой
	Модуль Г. Подача рыбного пирога и шаньги ржаной с картофельной начинкой	5 мин.	2 готовых рыбного пирога 10 шт. шаньги ржаной с картофельной начинкой
Время выполнение всех модулей: **3,5 часа**			
Студенты	**Модуль А.** Подготовка сырья и приготовление теста для рыбного пирога. Подготовка рыбы для начинки.	50 мин.	Получение со склада продуктов согласно технологическим картам. Взвешивание продуктов. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства. Подготовленное сырье. Готовое тесто для рыбного пирога. Начинка для пирога.
	Модуль Б. Подготовка сырья и приготовление теста для ржаной калитки и ржаной шаньги. Расстойка, формовка рыбного пирога. Расстойка, формовка ржаной калитки и ржаной шаньги.	1 ч 30 мин.	Тесто для ржаной калитки. Тесто для ржаной шаньги. Начинка ягодная. Начинка картофельная. 2 тестовых заготовки для рыбного пирога с начинкой из рыбы. 10 тестовых заготовок для ржаной калитки с ягодной начинкой. 10 тестовых заготовок для ржаной шаньги с картофельной начинкой.
	Модуль В. Выпечка рыбного пирога. Выпечка ржаной калитки и ржаной шаньги.	1 час.	2 готовых рыбных пирога. 10 готовых ржаных калиток с ягодной начинкой. 10 готовых ржаных шанег с картофельной начинкой.
	Модуль Г. Оформление и подача рыбного пирога. Оформление и подача ржаной калитки и ржаной шаньги.	10 мин.	Поданные изделия.
Время выполнение всех модулей: **3,5 часа**			
Специалисты	**Модуль А.** Подготовка сырья для изготовления полуфабрикатов изделий.	60 - 90 минут	Получение со склада продуктов согласно технологическим картам. Взвешивание продуктов. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства.

			Подготовленные полуфабрикаты для пирога, калиток, шанег.
	Модуль Б. Расстойка, формовка изделий.	80 - 100 минут	Подготовленные полуфабрикаты для выпечки пирога, калиток, шанег.
	Модуль В. Выпечка изделий.	55 - 60 минут	Выпеченные изделия
	Модуль Г. Оформление и подача изделий.	20 мин.	Поданные изделия
Время выполнение всех модулей: **4,5 часа**			

2.3 Последовательность выполнения задания

Модуль А.

Подготовка сырья для изготовления полуфабрикатов изделий.

Подготовить необходимое сырье к первичной обработке, произвести первичную обработку муки, яиц. Активировать дрожжи.

Подготовить к работе расстоечный шкаф (задать температуру и влажность).

Тесто: согласно технологической карте соединить ингредиенты и, при наличии, полуфабрикаты для изделия. Замесить тесто. Тесто поставить для брожения в расстоечный шкаф до готовности, произвести, при необходимости обминку, затем осуществить разделку теста.

При приготовлении теста соблюдать нормы санитарии и гигиены. При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

Подготовить начинку.

Модуль Б.

Тесто разделить на куски через весы, подкатать в шарик, при необходимости оставить на предварительную расстойку, затем сформовать изделия, добавить начинку, и поставить на окончательную расстойку.

При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.

Модуль В.

Подготовить к работе хлебопекарную печь, поставить в неё подготовленные для выпечки полуфабрикаты, выпечь изделия. Определить их готовность органолептическими методами.

При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

Модуль Г.

Готовые изделия подаются на тарелках, покрытых бумажной салфеткой. Осуществляется контроль соблюдения временных критериев, идентичности изделий, соответствия стандарту качества данного вида изделия. Допускается творческий подход к выкладке изделий на тарелке.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия: Рыбный пирог масса 1,0 кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 2 шт. (кг)	Технологический процесс изготовления
1	Мука пшенич ная высшего сорта Мука пшеничная высшего на подпыл	0,950 0,040	**Подготовка сырья** Подготовить сырье к работе. **Приготовление теста** Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. В посуду вливают подготовленную воду, добавляют подготовленное сырье для теста. Замешивают эластичное тесто. Замешанный полуфабрикат ставят на выбраживание до готовности в пределах 30 - 60 минут. **Формовка и расстойка изделий.** Готовое тесто делят на куски массой 0,600 - 0,605 и подкатывают. Оставляют на предварительную расстойку на 5-10 минут. Далее подкатанный шарик раскатывают в лепешку овальной формы толщиной 1 – 1,5 см, кладут на неё сырую рыбу (филе с кожей без костей), солят, края завертывают. **Выпечка изделий** Готовый полуфабрикат устанавливают в конвекционную печь и выпекают 30 -40 минут при температуре 180-190^{0}С. **Характеристика изделия** Форма рыбного пирога овальная - 2 штуки. Поверхность блестящая. Колер от золотисто-коричневого до коричневого. Запах – свойственный данному изделию. Готовые изделия смазывают маргарином.
2	Сахар-песок	0,100	
3	Маргарин (для теста)	0,040	
4	Соль поваренная пищевая	0,028	
5	Яйцо в тесто	0,050	
6	Дрожжи прессо ванные	0,014	
7	Горбуша свежемороженая	1,740	
8	Масло сливочное (в тесто)	0,040	
9	Масло растительное (для смазывания противней)	0,060	
10	Вода	0,360 - 0,400	
11	Итого сырья	3,000 - 3,100	
12	Масса полуфабриката	1,100 – 1,130	
13	Выход:	1,000 – 1,005	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия: Шаньга ржаная с картофельной начинкой 0,1 кг

№ п/п	Наименование сырья	Ингредиенты на 10 шт. (кг)	Технологический процесс изготовления
1	Мука ржаная Мука ржаная на подпыл	0,224 0,030	**Подготовка сырья** Подготовить сырье к работе. **Приготовление теста** В миске замешивают пресное ржаное тесто густой консистенции. Дают тесту отлежаться 20-30 минут.
2	Маргарин	0,027	
3	Кефир	0,147	

4	Картофель свежий	0,657	**Приготовление фарша.** Картофель чистят, отваривают, добавляют молоко, готовят пюре. **Формовка изделий.** Готовое тесто делят на куски массой 0,0450 - 0,050 гр и формуют шарики. Затем их тонко раскатывают на лепешки толщиной 1-2 мм, края лепешек оформляют. На середину лепешки кладут картофельное пюре, смазывают льезоном. **Выпечка изделий** Готовый полуфабрикат устанавливают в конвекционную печь и выпекают 15 -20 минут при температуре 200-210^{0}С. **Характеристика изделия** Форма круглая 10 штук. Поверхность блестящая. Колер от золотисто-коричневого до коричневого. Запах – свойственный данному изделию. После выпечки изделия смазывают растопленным сливочным маслом.
5	Молоко цельное (в пюре)	0,109	
6	Соль поваренная пищевая	0,005	
7	Яйцо (для льезона)	1 шт.	
8	Сметана (для льезона)	0,027	
9	Масло растительное (для смазки листов)	0,003	
10	Масло сливочное	0,030	
11	Итого сырья	1,280 - 1,320	
12	Масса полуфабриката	0,110 - 0,115	
13	Выход:	0,100 - 0,105	

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия: Рыбный пирог масса 1,0 кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 2 шт. (кг)	Технологический процесс изготовления
1	Мука пшенич ная высшего сорта Мука пшеничная высшего на подпыл	0,950 0,040	**Подготовка сырья** Подготовить сырье к работе. **Приготовление теста** Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. В посуду вливают подготовленную воду, добавляют подготовленное сырье для теста. Замешивают эластичное тесто. Замешанный полуфабрикат ставят на выбраживание до готовности в пределах 30 - 60 минут. **Формовка и расстойка изделий.** Готовое тесто делят на куски массой 0,600 - 0,605 и подкатывают. Оставляют на предварительную расстойку на 5-10 минут. Далее подкатанный шарик раскатывают в лепешку овальной формы толщиной 1 – 1,5 см, кладут на неё сырую рыбу (филе с кожей без костей), солят, края завертывают.
2	Сахар-песок	0,100	
3	Маргарин (для теста)	0,040	
4	Соль поваренная пищевая	0,028	
5	Яйцо в тесто	0,050	
6	Дрожжи прессо ванные	0,014	
7	Горбуша свежемороженая	1,740	
8	Масло сливочное (в тесто)	0,040	
9	Масло растительное (для смазывания противней)	0,060	
10	Вода	0,360 - 0,400	
11	Итого сырья	3,000 - 3,100	