КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Студенты»

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.

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	

12	Масса полуфабриката	1,100 – 1,130	**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.
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. **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.
2	Маргарин	0,027	
3	Кефир	0,147	
4	Картофель свежий	0,657	
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	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия: Калитка ржаная с ягодной начинкой 0,1кг

№ п/п	Наименование сырья	Ингредиенты на 10 шт. (кг)	Технологический процесс изготовления
1	Мука ржаная Мука ржаная на подпыл	0,244 0,050	**Подготовка сырья** Подготовить сырье к работе. **Приготовление теста** В миске замешивают пресное ржаное тесто густой консистенции. Дают тесту отлежаться 20-30 минут. **Приготовление фарша.** Бруснику прогревают до растворения сахара, разминают. **Формовка изделий.** Готовое тесто делят на куски массой 0,0450 - 0,050 гр и формуют шарики. Затем их тонко раскатывают на овальные лепешки толщиной 1-2 мм, края лепешек оформляют. На середину лепешки кладут бруснику. **Выпечка изделий** Готовый полуфабрикат устанавливают в конвекционную печь и выпекают 15 -20 минут при температуре 200-210^{0}С. **Характеристика изделия** Форма овальная, 10 штук. Поверхность блестящая. Колер от золотисто-коричневого до коричневого. Запах – свойственный данному изделию.
2	Маргарин	0,034	
3	Кефир	0,170	
4	Брусника	0,350	
6	Сахар	0,280	
7	Итого сырья	1,080 - 1,100	

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

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.**
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	