КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Студенты»

Компетенция: syrovarenie-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»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо выработать Адыгейский сыр.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо выработать Адыгейский сыр и сыр Качотта.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо выработать сыр Адыгейскийс наполнителем и сыр Качотта с наполнителем.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

<table>
<tr><th>Категория участников</th><th>Наименование и описание модуля</th><th>Время</th><th>Результат</th></tr>
<tr><td>Школьники</td><td>Модуль А.
Адыгейский сыр</td><td>2 часа</td><td>Две головки Адыгейского сыра (классический). Подача: головки сыра на деревянной доске</td></tr>
<tr><td colspan="4">Время выполнение всех модулей: 2 часа</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Студенты</td><td>Модуль А.
Адыгейский сыр</td><td rowspan="2">3 часа</td><td>Две головки Адыгейского сыра (классический). Головки сыра идентичны по весу и внешнему виду. Подача: головки сыра на деревянной доске.</td></tr>
<tr><td>Модуль Б.
Сыр Качотта</td><td>Две головки сыра Качотта (без наполнителя). Головки сыра идентичны по весу и внешнему виду. Подача: головки сыра на деревянной доске.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Время выполнение всех модулей: 3 часа</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Специалисты</td><td>Модуль А.
Сыр Адыгейский с наполнителем</td><td rowspan="2">3 часа</td><td>Две головки сыраАдыгейского с наполнителем. Головки сыра идентичны по весу и внешнему виду. Подача: головки сыра на деревянной доске</td></tr>
<tr><td>Модуль Б.
Сыр Качоттас наполнителем</td><td>Две головки сыра Качоттас наполнителемГоловки сыра идентичны по весу и внешнему виду. Подача: головки сыра на деревянной доске.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Время выполнение всех модулей: 3 часа</td></tr>
</table>

2.3 Последовательность выполнения задания.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А. Адыгейский сыр

1. Подготовить рабочее место к работе.
2. Подготовить сырье для выработки сыра.
3. Пастеризация молока при температуре 93-95 ºС с выдержкой 15-20 с.
4. Свертывание молока яблочным уксусом 6 % и получение хлопьевидного сгустка.
5. Формование хлопьевидного сгустка наливом в формы.
6. Самопрессование сыра 15 минут, одно переворачивание.
7. Посолка сухой солью, просаливание и охлаждение сыра.
8. Оформление подачи.

Последовательность выполнения модулей участник планирует самостоятельно.

Участник может воспользоваться помощью волонтера для переноса готового сыра к месту дегустации.

Технологическая карта

Наименование сырья	Количество, кг
1	2
Молоко сырье 3,4%	6,0
Уксус яблочный 6%	0,1
Выход	0,8

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А. Адыгейский сыр

1. Подготовить рабочее место к работе.
2. Подготовить сырье для выработки сыра.
3. Пастеризация молока при температуре 93-95 ºС с выдержкой 15-20 с.
4. Свертывание молока яблочным уксусом 6 %и получение хлопьевидного сгустка.
5. Формование хлопьевидного сгустка наливом в формы.
6. Самопрессование сыра 15 мин, одно переворачивание.
7. Посолка сухой солью, просаливание и охлаждение сыра.
8. Оформление подачи.

Технологическая карта

Наименование сырья	Количество, кг
1	2
Молоко сырье 3,4%	6,0
Уксус яблочный 6%	0,1
Выход	0,8

Модуль Б. Сыр Качотта

1. Пастеризация молока 72 ºС выдержка 15-20 с.
2. Охлаждение молока до 34-37 ºС.
3. Внесение водный раствор хлористого кальция и закваски. Оставьте на 30-40 минут.
4. Внесение сычужного фермента и перемешать. Оставьте на 30-40 минут для образования сгустка. Проверить готовность сгустка на излом.
5. Сгусток разрезать на кубики со стороной 1,5-2 см., оставить на 5 минут для отделения сыворотки

6. Внесение соли и вымешивание 10-15 минут при доведении до температуры массы до 40-42 ºС.

7. Формование сырное зерно наливом.
8. Самопрессование сыра. Переворачивание через 15-20 минут
9. Извлечь сыр из формы

10.Оформление подача.

Последовательность выполнения модулей участник планирует самостоятельно.

Участник может воспользоваться помощью волонтера для переноса готового сыра к месту дегустации. Тарелки предоставляются организатором.

Технологическая карта

Наименование сырья	Количество, кг
1	2
Молоко сырье 3,4%	6,0
Хлорид кальция 10%	0,01
Бактериальная закваска, термофильная	0,003
Сычужный фермент	0,002
Выход	0,8

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А. Адыгейский сыр с наполнителем

1. Подготовить рабочее место к работе.
2. Подготовить сырье для выработки сыра.
3. Пастеризация молока при температуре 93-95 ºС с выдержкой 15-20 с.
4. Свертывание молока яблочным уксусом 6 % и получение хлопьевидного сгустка.
5. Формование хлопьевидного сгустка наливом в формы. Внесение наполнителя при формовании
6. Самопрессование сыра 15 минут, одно переворачивание.
7. Посолка сухой солью, просаливание и охлаждение сыра.
8. Оформление подачи.

Технологическая карта

Наименование сырья	Количество, кг
1	2
Молоко сырье 3,4%	6,0
Уксус яблочный 6%	0,1
Наполнитель (приправы)	0,01
Выход	0,8

Модуль Б. Сыр Качотта с наполнителем

1. Пастеризация молока 72 ºС выдержка 15-20 с.
2. Охлаждение молока до 34-37 ºС.
3. Внесение хлористого кальция и закваски. Оставьте на 30-40 минут.
4. Внесение сычужного фермента и перемешать. Оставьте на 30-40 минут для образования сгустка.
5. Сгусток разрезать на кубики со стороной 1,5-2 см. оставить на 5 минут для отделения сыворотки
6. Внесение соли и вымешивание 10-15 минутпри нагреваниидо доведения температуры массы до 40-42 ºС.
7. Удаление большей часть сыворотки, чтобы показалась поверхность сырного зерна.
8. Внесение наполнителя в сырное зерно
9. Формование сырное зерно наливом.
10. Самопрессование сыра. Переворачивание через 15-20 минут.
11. Извлечь сыр из формы.
12. Оформление подачи.

Последовательность выполнения модулей участник планирует самостоятельно.

Участник может воспользоваться помощью волонтера для переноса готового сыра к месту дегустации. Тарелки предоставляются организатором.

Технологическая карта

Наименование сырья	Количество, кг
1	2
Молоко сырье 3,4%	6,0
Хлорид кальция 10%	0,01
Бактериальная закваска, термофильная	0,003