КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция: vypechka-hlebobulochnyh-izdeliy

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 приготовить и подать:

- опарное дрожжевое тесто для изготовления «Плетенки» 0,5 кг в количестве 2 штуки.
- тесто для изготовления пирога заливного 1шт
- региональный компонент.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать:

- багет пшеничный в количестве 0,25кг (5штук).
- тесто для слойки
- региональный компонент.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать:

- тесто для печенья кокосового

-бездрожжевое тесто для изготовления пирожков бездрожжевых 0,05кг в количестве 30 штук с двумя видами начинки.

- региональный компонент.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	**Модуль 1.** Организация работы на площадке **Внимание!!!** Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта	15-30 минут	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
	Модуль 2.1. Подготовка сырья и приготовление п/ф для плетенок и пирога	40-60 минут	Опара для плетенок Тесто для пирога
	Модуль 2.2. Формовка, расстойка и отлежка заготовок для плетенок и пирога	60-75 минут	2 тестовых заготовки для плетенок Тесто для пирога
	Модуль 3. Выпечка изделий	35-40 минут	2 готовых п/ф для плетенок и п/ф для пирога
	Модуль 4. Подача плетенок и пирога	5 минут	2 готовые плетенки и готовый пирог
	Региональный модуль		
Время выполнение всех модулей: **до 4 часов** (на усмотрение гл. регионального эксперта)			
Студенты	**Модуль 1.** Организация работы на площадке **Внимание!!!** Вне конкурсного времени за 15-20 минут до начала старта	15-20 минут	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Взвешивание продуктов. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
	Модуль 2.1-А. Подготовка сырья для багетов	120-150 минут	Тесто для багетов

	Модуль 2.1-Б. Подготовка сырья и приготовление теста для слойки		Тесто для слойки
	Модуль 2.2-А. Формовка слойки	60-90 минут	Тестовые заготовки изделий
	Модуль 2.2-Б. Расстойка, формовка багетов		5 тестовых заготовок
	Модуль 3-А. Выпечка багетов		5 готовых изделий
	Модуль 3-Б. Выпечка слойки		20 шт слойки
	Модуль 3-А. Выпечка багетов	5минут	Поданное изделие
	Региональный модуль		
	Модуль 4-Б. Подача слойки		Поданное изделие
Время выполнение всех модулей: **до 6 часов (на усмотрение главного регионального эксперта)**			
Специалисты	**Модуль 1.** Организация работы на площадке **Внимание!!!** Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта	15-25 минут	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Взвешивание продуктов. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
	Модуль 2.1-А. Подготовка сырья для печенья	150-165 минут	Тесто для печенья
	Модуль 2.1-В. Подготовка сырья и приготовление теста для бездрожжевых пирожков		Тесто и начинки для пирожков
	Модуль 2.2-А. Расстойка, формовка печенья	60-105 минут	Тестовые заготовки для изделий
	Модуль 2.2-Б. Формовка пирожков		Тестовые заготовки для изделий пирожки
	Модуль 3-А. Выпечка печенья		Готовые печенья
	Модуль 3-Б. Выпечка пирожков		30 готовых пирожков
	Модуль 4-А. Подача печенья	5 минут	Поданное изделие
	Модуль 4-Б. Подача пирогов		Поданное изделие
	Региональный модуль		
Время выполнение всех модулей: **до 6 часов (на усмотрение главного регионального эксперта)**			

2.3 Последовательность выполнения задания.

2.3.1. Для всех категория участников универсальная последовательность выполнения задания:

Модуль 1. «Организация работы на площадке (вне конкурсного времени)»

Получить со склада (суточника) продукты согласно технологическим картам. Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства. Проверить наличие сырья у себя в боксе, перевесить выбранное сырье. Разместить сырье по рабочему месту согласно заданию и по нормам Санпин. Подготовить свое рабочее место, инвентарь. Проверить собственное санитарно-гигиеническое состояние. По звонку (команде) главного эксперта приступить к работе.

Модуль 2. «Подготовка полуфабрикатов»

Подготовить необходимое сырье к первичной обработке, произвести первичную обработку муки, яиц. Активировать дрожжи. Подготовить к работе расстоечный шкаф (задать температуру и влажность). Опара: согласно технологической карте соединить ингредиенты для опары, замесить опару, поставить на выбраживание. Проверить кислотность опары методом титрования (операция выполняется студентами, и специалистами. Химические реактивы: деци нормальный раствор (0,1н) NaOH (КОН), индикатор – фенол-фталеин в склянке с пипеткой (ф/ф)). По готовности опары замесить тесто. Заварка: согласно технологической карте соединить ингредиенты для заварки, приготовить заварку, остудить. 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, 1-2 обминки. Проверить кислотность теста методом титрования (операция выполняется студентами, и специалистами. Химические реактивы: деци нормальный раствор (0,1н) NaOH (КОН), индикатор – фенол-фталеин в склянке с пипеткой (ф/ф)). По показателям кислотности осуществить разделку теста. При приготовлении теста соблюдать нормы санитарии и гигиены. При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

Модуль 2.2. «Разделка полуфабрикатов»

Тесто разделить на куски через весы, подкатать в шарик, при необходимости оставить на предварительную расстойку, затем сформовать изделия, и поставить на окончательную расстойку. При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.

Модуль 3. «Выпечка изделий»

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 4. «Подача изделий»

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

Особые указания по компетенции:

*1). **Участник данной компетенции может взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания:***

1. Скребок для теста из нержавеющей стали.
2. Скребок пластиковый для теста.
3. Лопатка деревянная.
4. Термометр для измерения температуры теста,(щуп).
5. Нож для пиццы.
6. Скалка для раскатки.
7. Нож для надрезов на тесте.
8. Насадка для мешка кондитерского.
9. Линейка металлическая.
10. Мешок кондитерский.
11. Средство реабилитации по нозологиям, которые участник использует постоянно, например, звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха), говорящий калькулятор, электронная лупа (для участников с

проблемами зрения) и другие средства, заявленные участником и согласованные с главным экспертом.

2). Категорически запрещается участникам брать с собой на соревновательную площадку:

Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе конкурсной площадки.

Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки.

Дополнительная посуда и инвентарь.

Блюда и тарелки.

В случае нарушения участниками соревнований требований к установленному времени изготовления изделий в ходе конкурсных соревнований по каждой категории участников, производится снятие баллов:

- 0,5 балла за превышение регламента от 1 до 10 минут;
- 1 балл за превышение регламента от 11 до 20 минут;
- задание считается не выполненным при превышении регламента свыше 20 минут.

2.3.1. 30% изменение конкурсного задания.

Школьники

Допустимые изменения:

-в замене вида плетения объемная;

Недопустимые изменения: изменение рецептуры изделий.

Студенты

Допустимые изменения:

-в замене метода определения готовности теста с метода титрования на органолептический метод;

-в замене количества штук надрезов на багетах

Недопустимые изменения: изменение рецептуры изделий, технологии изготовления изделия.

Специалисты

Допустимые изменения:

-в замене метода определения кислотности теста с метода титрования на органолептический метод.

-в изменении формы пирожков на форму квадратную, круглую, треугольную, ватрушка.

Недопустимые изменения: изменение рецептуры изделий, технологии изготовления изделия.

Примечание:

- мука в разных регионах может иметь различную влажность и различную влагопоглотительную способность. В связи с этим, после формовки полуфабрикатов могут оставаться излишки теста, которые относятся к припеку. Наличие припека не влечет снижения начисляемых баллов участникам конкурса;
- опара Пулиш и Закваска ржаная густая предоставляется конкурсантам на площадке.

Приготовление опары Пулиш для отработок изделий

№ п/п	Наименование сырья	%	Производственная рецептура, кг	Технологический процесс изготовления
1	Мука пшеничная высшего сорта	33,0	0,260	Для приготовления опары мука пшеничная высшего сорта, вода и дрожжи прессованные, согласно рецептуре, перемешиваются и оставляются на брожение в условиях цеха на 12-16 часов.
2	Вода 30^0 С	33,0	0,260	
3	Дрожжи прессованные	0,01	0,001	
	Итого:		**0,520**	