КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Студенты»

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)**			