



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ЦРД «Абилимпикс»



А.В. Латынская

Региональный этап национального чемпионата «Абилимпикс» в Саратовской области в 2023 году

**Конкурсное задание
Компетенция «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»
Категория - Студенты**

Жеребьевку проводит Главный эксперт в день начала соревнований.

Приготовление кондитерских изделий начинается и заканчивается в один и тот же день. Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

Обзор задания

Продолжительность выполнения задания 4,5 часа

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

-опарное дрожжевое тесто для изготовления Кекса весеннего 0,2 кг в количестве 5 штук, изготовить, украсить и подать.

-дрожжевое тесто для изготовления Хлебных палочек 0,6 кг, изготовить и по- дать.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов.

Обязательные элементы:

Участники: куртка (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На куртке могут быть нанесены следующие информационные элементы: логотип Абилимпикс - на груди слева, под логотипом - фамилия и имя участника, логотип учебного заведения – на рукаве выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с организаторами (например: логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!

Фартук пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов. Брюки и куртка пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь пекаря.

Эксперты: обязательные элементы одежды – китель (куртка пекаря), фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

| Наименование модуля | Время проведения модуля | Полученный результат |
|---|-------------------------|--|
| Модуль 1. Организация работы на площадке Инструктаж Внимание!!! Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта | 30 минут | Проведение инструктажа по ТБ. Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Взвешивание продуктов. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства |
| Модуль 2.1-А. Подготовка сырья и приготовление опары и теста для Кекса весеннего | 60-90 минут | Подготовленное сырье. Готовая опара и тесто для Кекса весеннего |
| Модуль 2.1-Б. Подготовка сырья и приготовление теста для Хлебных палочек | | Тесто для Хлебных палочек |
| Модуль 2.2-А. Расстойка, формовка Кекса весеннего | 60-100 минут | 5 тестовых заготовок изделий Кекса весеннего |
| Модуль 2.2-Б. Расстойка, формовка Хлебных палочек | | 0,900 г теста для Хлебных палочек |
| Модуль 3-А. Выпечка Кекса весеннего | 30-65 минут | 5 готовых полуфабрикатов Кекса весеннего |
| Модуль 3-Б. Выпечка Хлебных палочек | | 0,600 готовых Хлебных палочек |
| Модуль 4-А. Оформление и подача Кекса весеннего | 5-15 минут | Поданное изделие |
| Модуль 4-Б. Оформление и подача Хлебных палочек | | Поданное изделие |

Последовательность выполнения задания.

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

Пройти инструктаж по ТБ.

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 главного эксперта приступить к работе.

Модуль 2.1. 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 органолептическим методом. По готовности опары замесить тесто.

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 органолептическим методом.

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Кекс весенний массой 0,200кг.

| № п/п | Наименование сырья | Опара на 5 шт. (кг) | Тесто на 5 шт. (кг) | Отделка на 5 шт. (кг) | Технология приготовления хлебобулочного изделия |
|-------|--|---------------------|---------------------|-----------------------|--|
| 1 | Мука хлебо-пекарная пшеничная в/с, кг Мука в/с кг - на подпыл | 0,300 | 0,190 0,025 | | <p>Подготовка сырья Подготовить сырье к работе.</p> <p>Подготовка полуфабриката Замесить опару. Выбродить до готовности.</p> <p>Приготовление теста Соединить полуфабрикат с оставшимися ингредиентами согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить тесто до готовности.</p> <p>Формовка и расстойка изделий Готовое тесто разделить на куски массой 0,2 кг, подкатать в шарик и уложить в подготовленные формы. Формы установить в расстоечный шкаф на окончательную расстойку на 45-100 минут до готовности.</p> <p>Выпечка изделий Выпекать при температуре 170- 200⁰С в течение 18-20 минут в пекарной камере.</p> <p>Остудить заготовку, оформить помадой.</p> <p>Отделка: тема оформления - «Зимние узоры».</p> <p>Характеристика изделия: Форма кекса: округлая, без наплывов, без оседаний и трещин. Помада глянцевая, однородная, без комков, Запах - свойственный данному виду изделия.</p> |
| 2 | Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг | 0,019 | | | |
| 3 | Соль поваренная пищевая, кг | | 0,002 | | |
| 4 | Сахар-песок, кг | | 0,143 | | |
| 5 | Масло сливочное, кг | | 0,110 | | |
| 6 | Яйцо в тесто | | 0,095 | | |
| 7 | Орехи | | 0,035 | | |
| 8 | Изюм | | 0,035 | | |
| 9 | Ванилин | | 0,004 | | |
| 10 | Вода, кг | 0,130-0,150 | 0,026-0,060 | 0,019 | |
| 12 | Опара | | вся | | |
| 13 | Сахарная помадка (сухая) на отделку | | | 0,110 | |
| | Масса полуфабриката | 0,430-0,450 | 1,025-1,050 | | |

| | | | |
|--|---|--------------------------|--|
| | Растительное масло для смазки форм | 0,015 | Колер - от светло- золотистого до коричневого. |
| | Выход: | 0,205/5 - 0,210/5 | |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлебные палочки 0,600 кг

| № п/п | Наименование сырья | Тесто на 0,600 кг изделий (кг) | Технология приготовления хлебобулочного изделия |
|-------|--|--------------------------------|--|
| 1 | Мука хлебопекарная пшеничная в/с Мука пшеничная в/с на подпыл | 0,400 / 0,030 | <p>Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление теста: Соединить ингредиенты согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить тесто до готовности.</p> <p>Формовка изделий: Разделить тесто на 2 равные части. Каждую часть разделить и посыпать: одну часть семенами мака, вторую часть посыпать специями.</p> <p>Придать тестовым заготовкам форму палочек. Длина тестовой заготовки – 20 см.</p> <p>Выпечка изделий: Выпекать в конвекционной печи.</p> <p>Характеристика изделия: Изделия одинаковые по длине, пропеченные, хрустящие, равномерно посыпаны семенами и специями.</p> <p>Колер - от бледно-желтого до золотистого.</p> <p>Запах - свойственный данному виду изделия.</p> |
| 2 | Мука пшеничная цельнозерновая | 0,100 | |
| 3 | Дрожжи прессованные | 0,012 | |
| 4 | Соль поваренная пищевая | 0,010 | |
| 5 | Сливочное масло 82,5% | 0,030 | |
| 6 | Оливковое масло | 0,060 | |
| 7 | Семена мака | 0,060 | |
| 8 | Сухие специи (паприка) | 0,014 | |
| 9 | Вода | 0,060-0,280 | |
| | Масса полуфабриката | 0,880-0,900 | |
| | Растительное масло для смазки листов | 0,020 | |
| | Выход: | 0,605-0,615 | |