

Олимпиада профессионального мастерства



ЛОМОТЬ ХОРОШО ИСПЕЧЕННОГО
ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА... СОСТАВЛЯЕТ
ОДНО ИЗ ВЕЛИЧАЙШИХ
ИЗОБРЕТЕНИЙ ЧЕЛОВЕЧЕСКОГО
УМА...»

(К.А. ТИМИРЯЗЕВ)



План проведения олимпиады

1. Теоретическое задание:

- Проверь свои знания (тестирование, ситуационные задачи)
- Конкурс учебно-исследовательских работ

2. Практическое задание:

- Разделка теста

Проверь свои знания

Ответьте на вопросы теста !!!



Проверь свои знания

Что вызвало дефект хлеба
«подрыв верхней корки»???

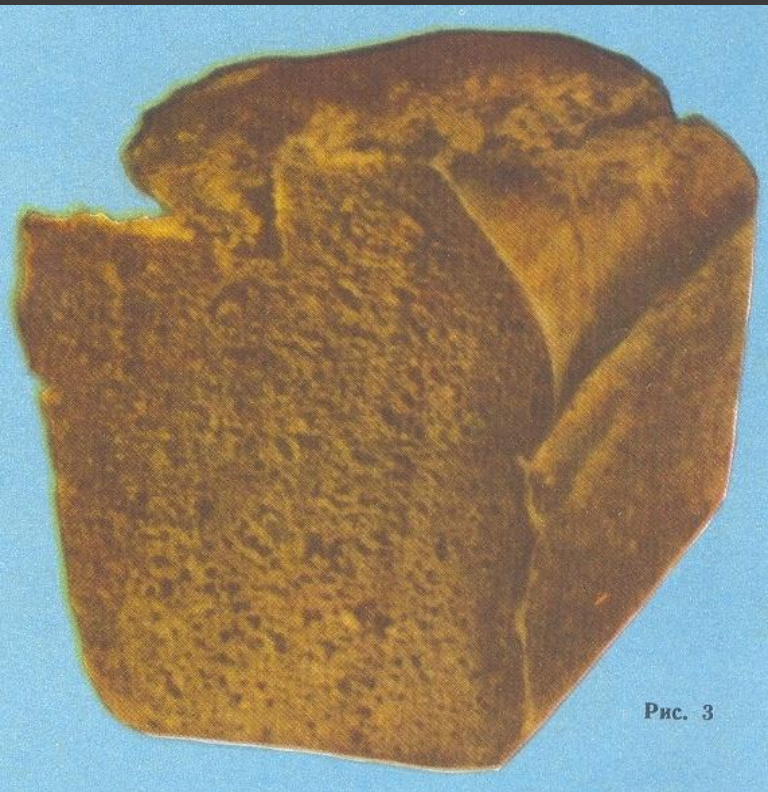


Рис. 3

- А) повышенная кислотность теста
- Б) низкая температура выпечки
- В) интенсивный замес

Проверь свои знания

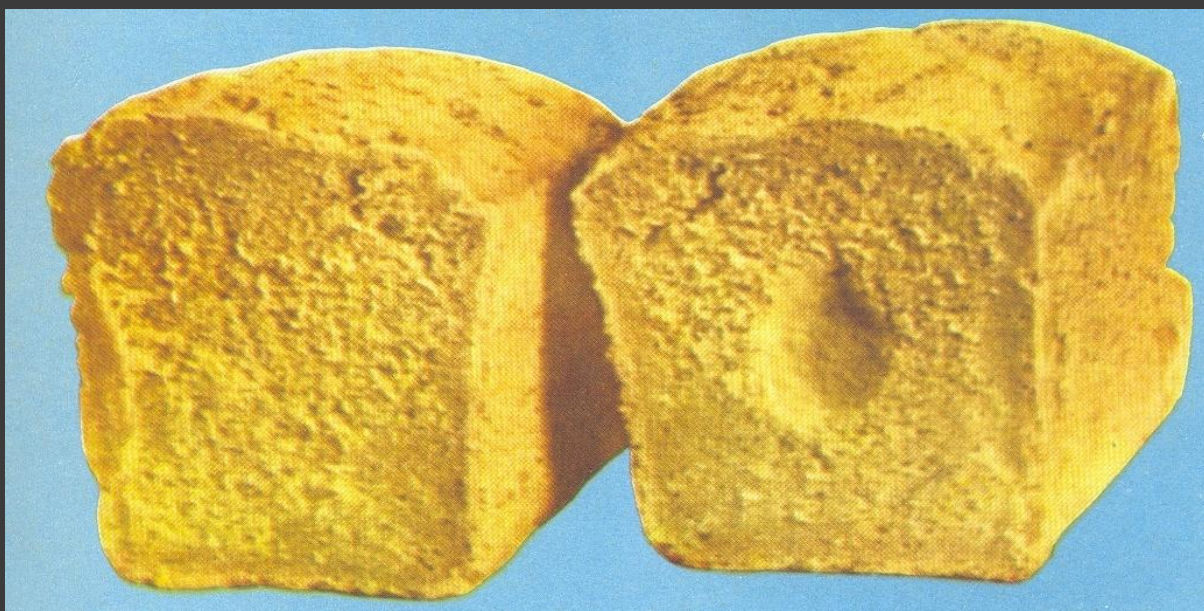
Что вызвало дефект хлеба «деформация верхней корки» ???



- А) продолжительная выпечка
- Б) заветривание заготовок
- В) низкая кислотность

Проверь свои знания

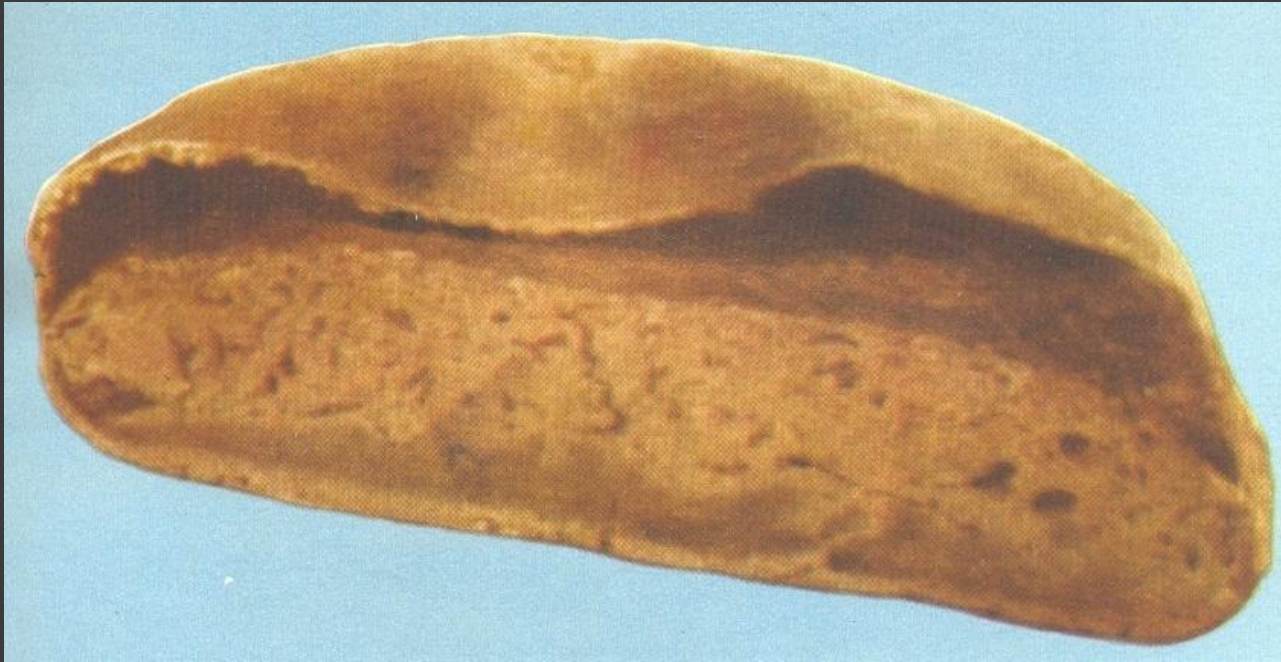
Что вызвало дефект хлеба
«сыропеклость» ???



- А) выпечка при низкой температуре
- Б) отсутствие соли
- В) перекишее плотное тесто

Проверь свои знания

Назовите причину дефекта хлеба «закал, отслоение верхней корки» ???



- А) низкая температура брожения
- Б) перегрев пекарной камеры
- В) повышенная кислотность

Проверь свои знания

Что вызвало дефект хлеба «тягучая болезнь»???

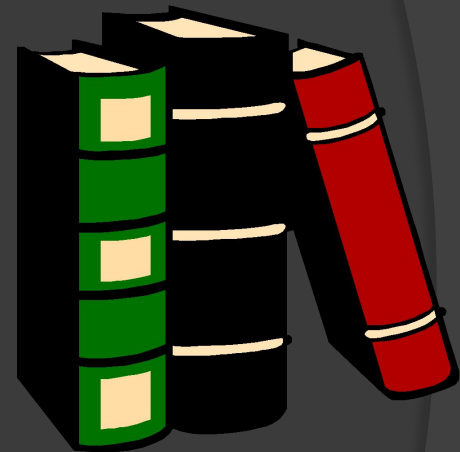
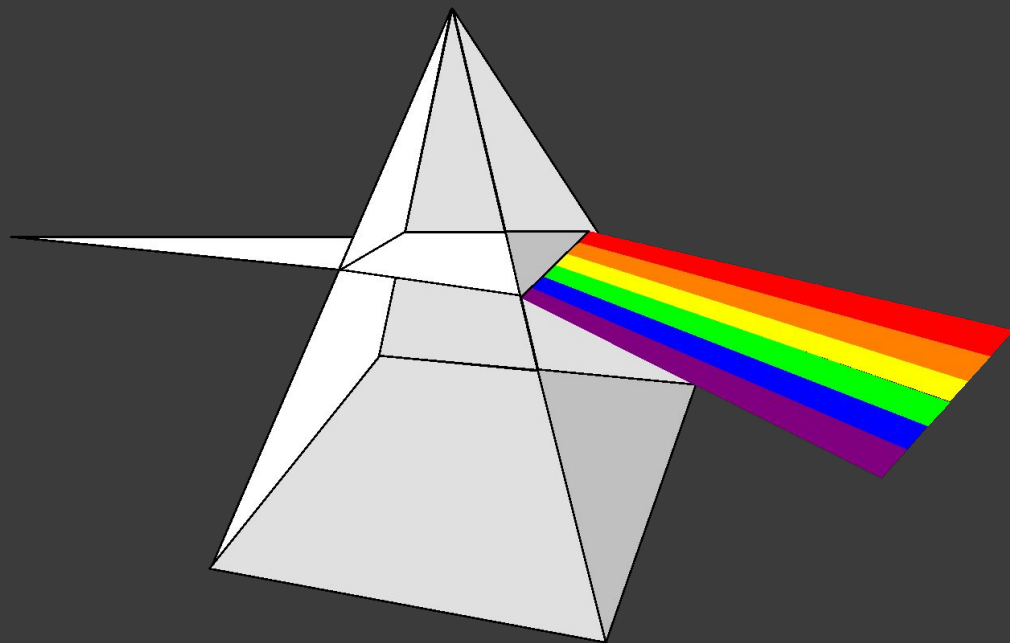


- А) картофельная палочка
- Б) дрожжеподобные грибы
- В) «чудесная палочка»



Конкурс

учебно-исследовательских работ



Практическое задание «Рак»



Практическое задание

«Лебедь»



Практическое задание

«Плюшка»



Практическое задание

«Плетенка»



Практическое задание «Грибы»



СПАСИБО ЗА УЧАСТИЕ !

