

# 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»???



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

# Проверь свои знания

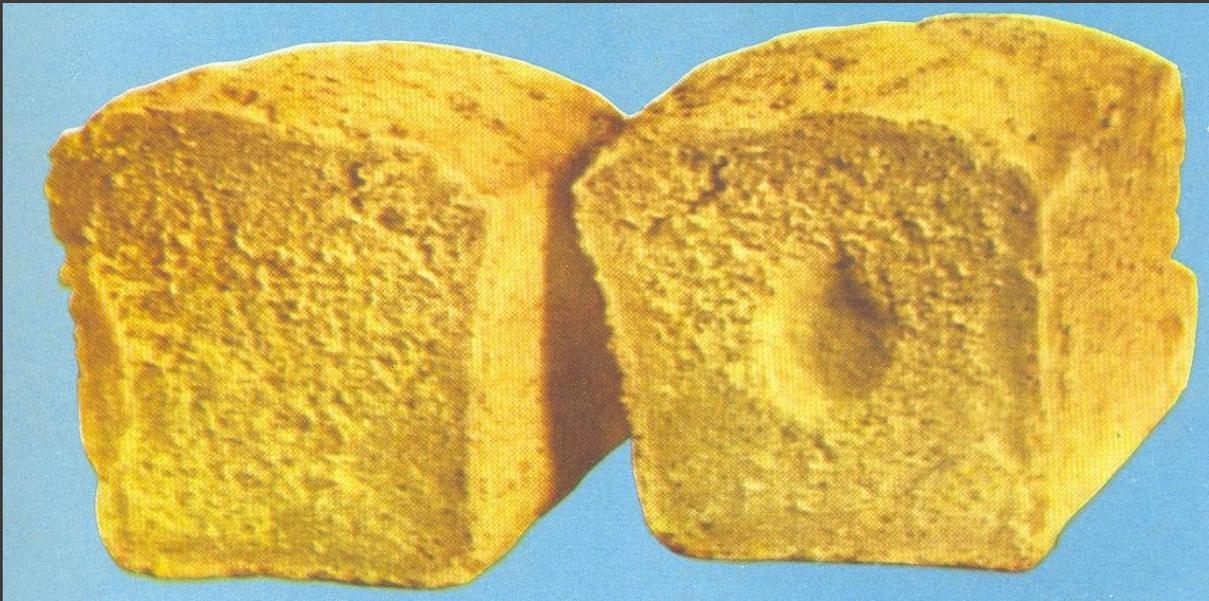
Что вызвало дефект хлеба «деформация верхней корки» ???



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

# Проверь свои знания

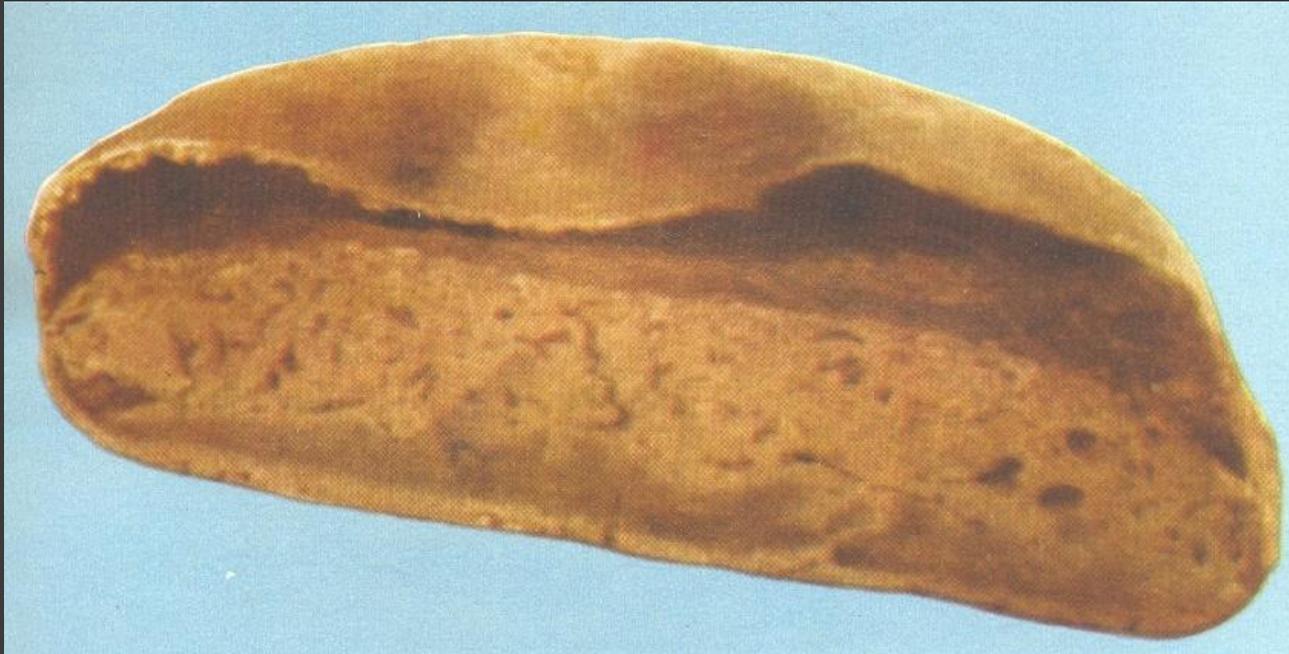
Что вызвало дефект хлеба  
«сыропеклость» ???



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

## Проверь свои знания

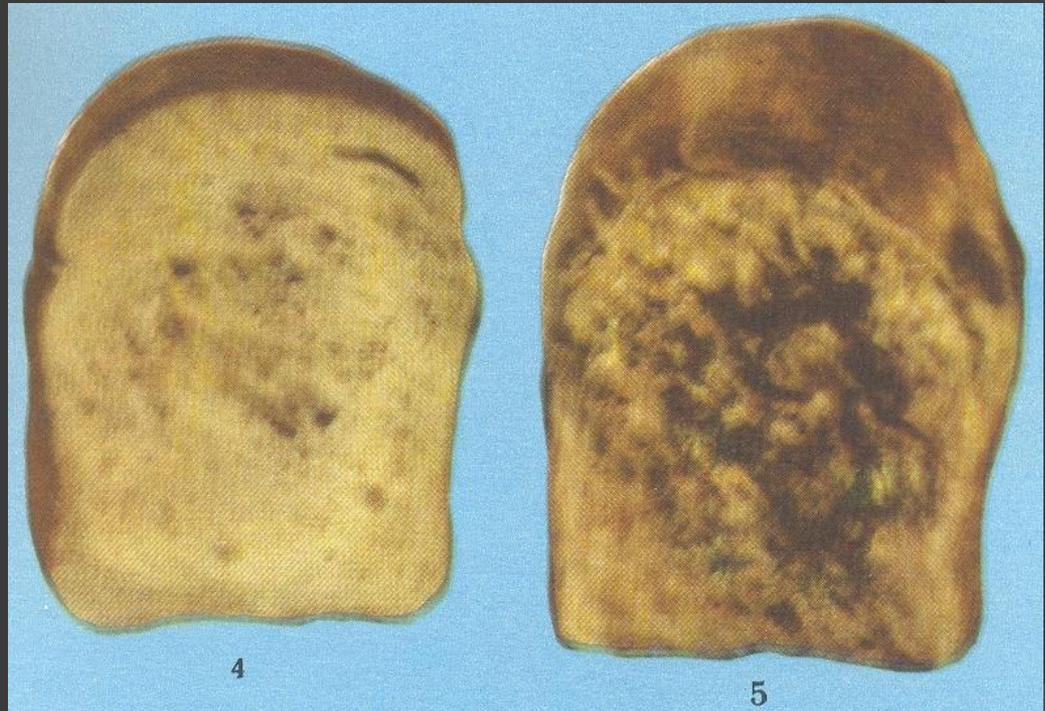
Назовите причину дефекта хлеба «закал, отслоение верхней корки» ???



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

# Проверь свои знания

Что вызвало дефект хлеба «тягучая болезнь»???

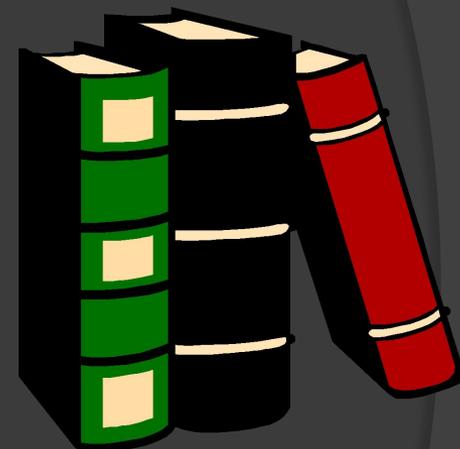
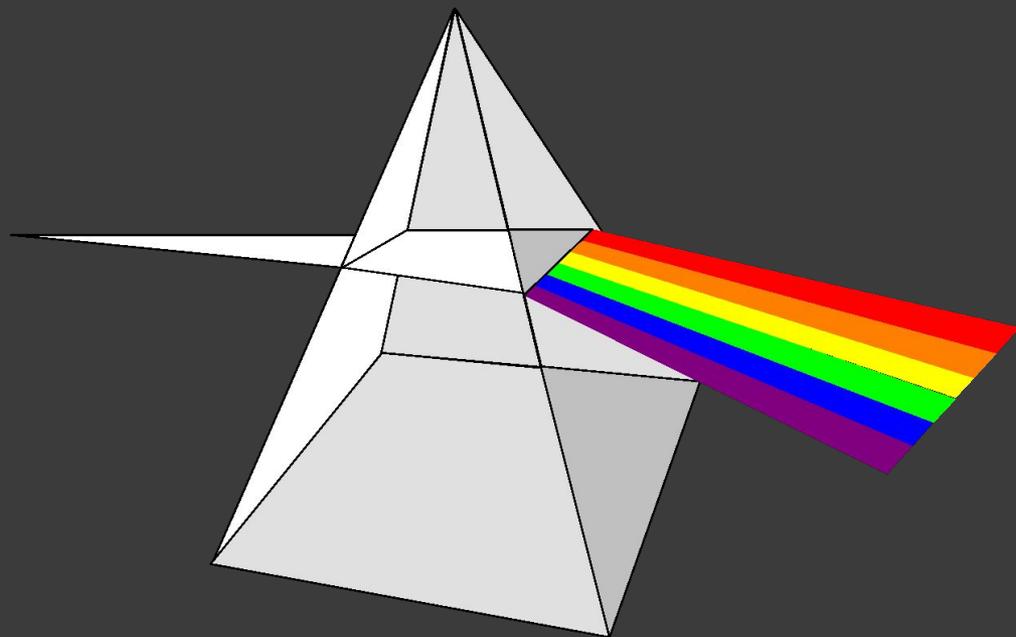


- А) картофельная палочка
- Б) дрожжеподобные грибы
- В) «чудесная палочка»

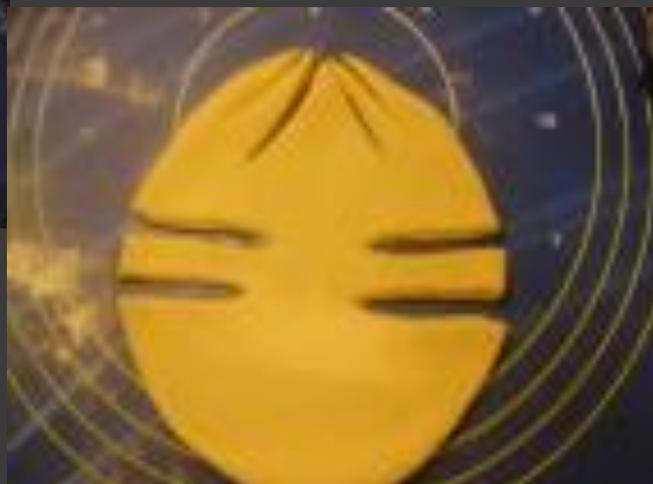


# Конкурс

# учебно-исследовательских работ



# Практическое задание «Рак»



# Практическое задание

## «Лебедь»



# Практическое задание

## «Плюшка»



# Практическое задание «Плетенка»



# Практическое задание «Грибы»



**СПАСИБО ЗА УЧАСТИЕ !**

