КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция: blinopek-r

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:

– тесто блинное и испечь 10 блинов

– оформить и подать на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника

приготовить и оформить 2 порции Арт-блина

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

– тесто блинное и испечь 10 блинов

– оформить и подать на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника

оформить и подать на дегустацию, и презентацию 2 порции закусочных блинчиков с начинкой.

приготовить и оформить 2 порции Арт-блина

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить**:**

– тесто блинное и испечь 10 блинов

приготовить 3 порции десертных блинчиков с начинкой, соусом на выбор участника и декоративным элементом из шоколада

приготовить 3 порции закусочных блинчиков с начинкой и соусом на выбор участника

приготовить и оформить 2 порции Арт-блина

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

<table>
<tr><th>Категория участников</th><th>Наименование и описание модуля</th><th>Время</th><th>Результат</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Школьники</td><td>Модуль А.
Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков</td><td rowspan="3">120 минут</td><td>Кулинарное изделие -10 блинчиков, одинакового размера и формы</td></tr>
<tr><td>Модуль Б.
Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника.</td><td>2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника.
Обязательные продукты: черный ящик</td></tr>
<tr><td>Модуль В.
Приготовление и оформление 2 порции Арт-блина (блины с рисунком)</td><td>2 арт-блина, 1 блин на порцию. Тема рисунка на блине: черный ящик</td></tr>
<tr><td colspan="4">Время выполнения всех модулей: 2 часа (120 минут)</td></tr>
<tr><td>Студенты</td><td>Модуль А.
Приготовление теста блинного и выпекание 5 блинчиков</td><td>120 минут</td><td>Кулинарное изделие -10 блинчиков, одинакового размера и формы</td></tr>
</table>

	Модуль Б. Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор		**2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника**. Обязательные продукты: черный ящик
	Модуль В. Приготовление 2 порций закусочных блинчиков с начинкой		**2 порции закусочных блинчиков с начинкой.** Температура подачи тарелки не менее 55°С. Обязательные продукты: черный ящик
	Модуль Г. Приготовление и оформление 2 порции Арт-блина (блины с рисунком)		2 арт-блина, 1 блин на порцию. Тема рисунка на блине: черный ящик
Время выполнения всех модулей: **2 часа (120 минут)**			
Специалисты:	**Модуль А.** Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков	90 минут	Кулинарное изделие - блинчики, одинакового размера и формы
	Модуль Б. Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 5 порции десертных блинчиков с топпингом и соусом на выбор участника		**5 порций десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника и декоративным элементом из шоколада**. 10 порций блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое блюдо). Обязательные продукты: черный ящик
	Модуль В. Приготовление 5 порций закусочных блинчиков с начинкой и соусом на выбор участника		**5 порций закусочных блинчиков с начинкой и соусом на выбор участника** Температура подачи тарелки не менее 55°С. 10 порций блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое блюдо). Обязательные продукты: черный ящик
	Модуль Г. Приготовление и оформление 2 порции Арт-блина (блины с рисунком)		2 арт блина, 1 блин на порцию. Тема рисунка на блине: черный ящик
Время выполнения всех модулей: **1 час 30минут (90 минут)**			

2.3. Последовательность выполнения задания.

Все приготовленные кулинарные изделия являются авторскими и разрабатываются участниками самостоятельно, соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса. Участник должен заранее подготовить технологическую карту, которую обязан использовать в процессе выполнения задания конкурса.

Что можно?

Участникам разрешено приносить приготовленные декоративные элементы украшения к блюду.

В разработке и приготовлении блюд можно использовать дополнительное сырье, которое необходимо согласовать с главным экспертом. В случае согласования дополнительное сырье участник привозит собой.

Для изготовления арт-блинов допускается использование пищевых красителей, которые участник приносит собой.

Участникам разрешено приносить с собой приправы и пряности, но располагать их на общем столе.

Инвентарь, инструменты и оборудование проносится на конкурсную площадку после согласования с организаторами.

Все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.

Участникам можно до старта за 30 минут: полностью подготовить продукты: очистить, помыть, проверить вес, проверить полноценное наличие заказанных продуктов, разбить яйцо и отделить белок от желтка. Сопровождающий допускается.

Что нельзя?

Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее, кроме допускаемых конкурсным заданием.

Запрещен инвентарь и оборудование – неисправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

Сопровождающему запрещено работать вместо участника, трогать его инвентарь, переносить, переставлять, выкидывать, работать с весами, работать с продуктами. Использование при подаче дополнительных несъедобных аксессуаров и вспомогательного инвентаря не допускается.

Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря и не съедобных компонентов на тарелках не допускается.

Категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение (изображение свастики или иных символов, запрещенных на территории РФ, писать оскорбительные названия).

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А. «Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса.
- Приготовить тесто блинное и испечь 10 блинчиков, одинакового размера и формы.
- 2 изделия (блинчика) отбираются для Б модуля, оставшиеся (7 шт. на одной тарелки) подаются для дегустации одновременно с Б модулем.

Модуль Б. «Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника»

- Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении.
- Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.
- 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника.
- Обязательные продукты: черный ящик.
- Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению.

Модуль В. «Приготовление и оформление 2 порции Арт-блина (блины с рисунком). Приготовить два арт-блина с рисунком»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.
- Предварительное взвешивание.
- Приготовить жидкое тесто.
- Начинайте рисовать контуры рисунка/надписи прямо на разогретой сковородке, предварительно смазанной маслом.
- Когда контуры немного подсохнут, заполните жидким тестом весь рисунок (если жидкое тесто покроет контурные линии – ничего страшного).
- Подождите немного, после чего аккуратно переверните блинчик.
- Помните, что линии, нарисованные самыми первыми, окажутся темнее остальных.
- Презентации десерта.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А. «Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса.
- Приготовить тесто блинное и испечь 10 блинчиков, одинакового размера и формы.
- Изделия(блинчики) отбираются для Б и В модуля, оставшиеся подаются для дегустации одновременно с В модулем.

Модуль Б. «Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника»

- Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении.
- Подача на дегустацию, подача на демонстрацию.
- 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника.
- Обязательные продукты: черный ящик.
- Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению.

Модуль В. «Приготовление 2 порции закусочных блинчиков с начинкой»

- Ведение технологического процесса приготовления по технологической карте.
- Презентация и подача блюда в авторском исполнении.
- Подача на дегустацию, подача на демонстрацию.
- 2 порции закусочных блинчиков с начинкой.
- Обязательные продукты: черный ящик
- Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению.

Модуль Г. «Приготовление и оформление 2 порции Арт-блина (блины с рисунком сказочного персонажа)»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.
- Предварительное взвешивание.
- Приготовить жидкое тесто.
- Начинайте рисовать контуры рисунка/надписи прямо на разогретой сковородке, предварительно смазанной маслом.
- Когда контуры немного подсохнут, заполните жидким тестом весь рисунок (если жидкое тесто покроет контурные линии – ничего страшного).
- Подождите немного, после чего аккуратно переверните блинчик.
- Помните, что линии, нарисованные самыми первыми, окажутся темнее остальных.
- Презентации десерта.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А. «Приготовление теста блинного и выпекание блинчиков для модуля Б и В»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса.
- Приготовить тесто блинное и испечь блинчики, одинакового размера и формы.
- Изделия(блинчики) отбираются для Б и В модуля, оставшиеся подаются для дегустации одновременно с В модулем.

Модуль Б. «Приготовить 5 порций десертных блинчиков с начинкой, соусом на выбор участника и декоративным элементом из шоколада»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса.
- Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.
- Презентация и подача блюда в авторском исполнении.
- Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.
- 5 порций десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника.
- Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению.

Модуль В. «Приготовить 5 порций закусочных блинчиков с начинкой и соусом на выбор участника»

- Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.
- Презентация и подача блюда в авторском исполнении.
- Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию 5 порций закусочных блинчиков с начинкой и соусом на выбор участника.

- 5 порций блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое блюдо). Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается. Обязательные продукты: лук зеленый, бекон. Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению.

Модуль Г. «Приготовить и оформить 2 порции Арт блина (блины с рисунком сказочного персонажа)»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса.
- Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.
- Предварительное взвешивание.
- Приготовить жидкое тесто.
- Начинайте рисовать контуры рисунка/надписи прямо на разогретой сковородке, предварительно смазанной маслом. Когда контуры немного подсохнут, заполните жидким тестом весь рисунок (если жидкое тесто покроет контурные линии – ничего страшного). Подождите немного, после чего аккуратно переверните блинчик. Помните, что линии, нарисованные самыми первыми, окажутся темнее остальных.
- **Презентации десерта. Объём порции (1 блин), максимум 75 г.**

2.4. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/ измеримый)	Макс. балл
Школьники	**Модуль А. Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков**	**И**	**49**
	Соблюдение правил и требований задания	И	5
	Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием.	И	5
	Персональная гигиена (внешний вид)	И	5
	Рабочее место (Оценивается чистота пола, рабочие поверхности, соблюдение и выполнение гигиенических норм и т.д.)	И	5
	Маркировка продукции и полуфабрикатов	И	5
	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	И	5
	Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)	И	5
	Отсутствие расточительности	И	5
	Отсутствие брака в работе	И	5
	Использование в работе профессионального специализированного оборудования (блинницу)	И	4

	Модуль Б. **Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника»**	**И или О**	**37**
	Ведение технологического процесса	И	5
	Рабочее место - холодильники, чистота, товарное соседство	И	5
	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	И	3
	Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	И	3
	Время подачи	И	3
	Презентация	О	3
	Дегустация	О	3
	Температура тарелки в соответствии с заданием	И	3
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	3
	Идентичность приготовленных блинов по размеру и подачи	И	3
	Правильность подачи блюда в соответствии с заданием	И	3
	Модуль В. **Приготовление и оформление 2 порции Арт-блина (блины с рисунком)**	**И или О**	**14**
	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса	И	5
	Ведение технологического процесса	И	5
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	1
	Презентация и подача	О	3
		ОБЩЕЕ:	**100**
Студенты	**Модуль А.** **Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков**	**И или О**	**35**
	Соблюдение правил и требований задания	И	2
	Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием.	И	3
	Персональная гигиена (внешний вид)	И	3
	Рабочее место (Оценивается чистота пола, рабочие поверхности, соблюдение и выполнение гигиенических норм и т.д.)	И	3
	Маркировка продукции и полуфабрикатов	И	2

	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	И	3
	Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)	И	3
	Отсутствие расточительности	И	3
	Отсутствие брака в работе	И	3
	Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	И	4
	Рабочее место - холодильники, чистота, товарное соседство	И	2
	Использование в работе профессионального специализированного оборудования (блинницу)	И	4
	Модуль Б. **Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника**	**И или О**	**27**
	Ведение технологического процесса	И	4
	Время подачи	И	4
	Презентация и дегустация	О	3
	Температура тарелки в соответствии с заданием	И	4
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	4
	Идентичность приготовленных блинов по размеру и подачи	И	4
	Правильность подачи блюда в соответствии с заданием	И	4
	Модуль В. **Приготовление 2 порции закусочных блинчиков с начинкой**	**И или О**	**24**
	Ведение технологического процесса	И	4
	Время подачи	И	4
	Презентация и дегустация	О	3
	Температура тарелки в соответствии с заданием	И	4
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	3
	Идентичность приготовленных блинов по размеру и подачи	И	3
	Правильность подачи блюда в соответствии с заданием	И	3
	Модуль Г. **Приготовление и оформление 2 порции Арт-блина (блины с рисунком)**	**И или О**	**14**

	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса	И	5
	Ведение технологического процесса	И	5
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	1
	Презентация и подача	О	3
		ОБЩЕЕ:	**100**
Специалисты	**Модуль А.** **Приготовление теста блинного и выпекание блинчиков для модуля Б и В**	**И или О**	**35**
	Соблюдение правил и требований задания	И	2
	Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием.	И	3
	Персональная гигиена (внешний вид)	И	3
	Рабочее место (Оценивается чистота пола, рабочие поверхности, соблюдение и выполнение гигиенических норм и т.д.)	И	3
	Маркировка продукции и полуфабрикатов	И	2
	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	И	3
	Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)	И	3
	Отсутствие расточительности	И	3
	Отсутствие брака в работе	И	3
	Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	И	4
	Рабочее место - холодильники, чистота, товарное соседство	И	2
	Идентичность приготовленных блинов по размеру и форме	И	4
	Модуль Б. **Приготовление 5 порций десертных блинчиков с начинкой, соусом на выбор участника и декоративным элементом из шоколада**	**И или О**	**27**
	Ведение технологического процесса	И	4
	Время подачи	И	4
	Презентация и дегустация	О	3
	Температура тарелки в соответствии с заданием	И	4
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	4
	Масса (размер) блюда в соответствии с заданием	И	4

	Правильность подачи блюда в соответствии с заданием	И	4
	Модуль В. Приготовление 5 порций закусочных блинчиков с начинкой и соусом на выбор участника	**И или О**	**24**
	Ведение технологического процесса	И	4
	Время подачи	И	4
	Презентация и дегустация	О	3
	Температура тарелки в соответствии с заданием	И	4
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	3
	Масса (размер) блюда в соответствии с заданием	И	3
	Правильность подачи блюда в соответствии с заданием	И	3
	Модуль Г. Приготовление и оформление 2 порций Арт-блинов	**И или О**	**14**
	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса	И	5
	Ведение технологического процесса	И	5
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	1
	Презентация и подача	О	3
		ОБЩЕЕ:	**100**

3. Перечень специальной одежды, оборудования, инструментов и расходных материалов, которые участник может привезти с собой на площадку проведения чемпионата.

3.1. Требуемая специальная одежда участникам по компетенции в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности: школьники/студенты/специалисты:

Требуемая специальная одежда (участник обязан привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты)					
№ п/п	**Наименование**	**Технические характеристики**	**Ссылка на образец (при необходимости)**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Китель поварской	Китель поварской с длинным рукавом – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кители не допускаются эмблемы других чемпионатных мероприятий, рекламы и т.д. Только официальных партнёров компетенции		шт	1
2	Поварские брюки	черные профессиональные поварские		шт	1
3	Обувь	профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой на нескользящей подошве («Кроксы»/ «Crocs», кроссовки не допускаются), цвет тёмный, допускается мелкая перфорация.		шт	1
4	Поварской колпак	белый поварской колпак (допускается одноразовый)		шт	1
5	Фартук	белого цвета, возможен вариант с грудкой		шт	1

Конкурсантам и экспертам **запрещается**:

- носить во время работы любые украшения - бусы, кольца, клипсы, чтобы исключить их попадание в пищу;
- носить в спецодежде острые колющие предметы;
- хранить спецодежду вместе с предметами верхней одежды;
- закалывать предметы спецодежды булавками, брошками, иголками и заколками.

Повара должны быть одеты в спецодежду и обувь установленного образца и изготовленную из материалов, разрешённых Роспотребнадзором. Санитарная одежда должна хорошо прикрывать личную одежду работника и быть максимально удобной.

На поварском кителе не должно быть пуговиц на нитках. Допускается застёжка на молнии, пуклях, кнопках, липучке и т.д.

3.2. Инфраструктурный лист застройки площадки предоставляется в виде отдельного документа (приложения) в формате Excel (.xlsx)

4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий

*** минимальные требования к оснащению рабочих мест согласованы с общероссийскими общественными организациями инвалидов**

Вид нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество*
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000х1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть: а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.
Рабочее место участника с нарушением зрения	3000х1900	1,5 м	Для участников с нарушением зрения необходимо: а) текстовое описание конкурсного задания в плоскопечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости); б) лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; в) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника. г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью