КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Школьники»

Компетенция: izgotovitel-pischevyh-polufabrikatov-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, оформить и подать полуфабрикат «Котлеты домашние», полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем», блюдо «Вареники с творожным фаршем»

Время выполнения конкурсного задания: 2,5 часа.

Задания конкурса включают в себя индивидуальные практические задания:

- приготовление мясных полуфабрикатов: рецептура №469 полуфабрикат «Котлеты домашние», источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 1982.-720с.;

https://interdoka.ru/kulinaria/1982/16_muchnie/1_bluda/17.html

- приготовление мучных блюд: рецептура №766 полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем», рецепт №854 «Фарш творожный», рецепт № 767 «Вареники отварные», источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 1982.-720с.;

https://interdoka.ru/kulinaria/1982/16_muchnie/1_bluda/17.html

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать полуфабрикат «Шницель натуральный рубленый», полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем», блюдо «Шницель натуральный рубленый»

Время выполнения конкурсного задания: студенты -3 часа.

Задания конкурса включают в себя индивидуальные практические задания:

- приготовление мясных полуфабрикатов рецептура № 465 «Шницель натуральный рубленый», рецептура № 465 блюдо «Шницель натуральный рубленый» источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.:Экономика,1982.-720с.;

https://interdoka.ru/kulinaria/1982/16_muchnie/1_bluda/17.html

- приготовление мучных блюд: №766 полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем» , рецепт №854 « Фарш творожный», рецепт №766 « Вареники отварные», источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 1982.-720с.;

https://interdoka.ru/kulinaria/1982/16_muchnie/1_bluda/17.html

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать полуфабрикат «Шницель натуральный рубленый», полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем», блюдо «Вареники с творожным фаршем»

Время выполнения конкурсного задания: специалисты -2,5 часа.

Задания конкурса включают в себя индивидуальные практические задания:

- приготовление мясных полуфабрикатов рецептура № 465 «Шницель натуральный рубленый», рецептура № 465 блюдо «Шницель натуральный рубленый» источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.:Экономика,1982.-720с.;

https://interdoka.ru/kulinaria/1982/16_muchnie/1_bluda/17.html

- приготовление мучных блюд: №766 полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем», рецепт № 854 «Фарш творожный», рецепт №766 « Вареники отварные», источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 1982.-720с.;

https://interdoka.ru/kulinaria/1982/16_muchnie/1_bluda/17.html

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	**Модуль А.** Приготовить и подать полуфабрикат «Котлеты домашние»	**60 мин.**	Количество порций: 2 порции / 2шт Масса 1 порции 100г.

	Модуль Б. Приготовить полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем»	**60 мин.**	Количество порций: 2шт. Масса 1 порции -185 г.
	Модуль В. Приготовить, оформить, подать блюдо «Вареники отварные»	**30 мин.**	Количество порций: 2 порции Масса 1 порции. 210-225 г.

Время выполнения всех модулей: 2,5ч.

Категория участников	**Наименование и описание модуля**	**Время**	**Результат**
Студенты	**Модуль А.** Приготовить и подать полуфабрикат «Шницель натуральный рубленый»	**75 мин.**	Количество порций: 2 порции / 2шт Масса 1шт.171 г.
	Модуль Б. Приготовить полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем»	**75 мин.**	Количество порций: 2 порции Масса 1 порции -185 г.
	Модуль В. Приготовить, оформить, подать блюдо «Шницель натуральный рубленый»	**30 мин.**	Количество порций: 2 порции Масса 1 порции -125 г.

Время выполнения всех модулей: 3 ч.

Категория участников	**Наименование и описание модуля**	**Время**	**Результат**
Специалисты	**Модуль А.** Приготовить и подать полуфабрикат «Шницель натуральный рубленый»	**60 мин.**	Количество порций: 2 порции / 2шт Масса 1 порции -171 г.
	Модуль Б. Приготовить полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем»	**60 мин.**	Количество порций: 2 порции Масса 1 порции-185
	Модуль В. Приготовить, оформить, подать блюдо «Вареники отварные с творожным фаршем»	**30 мин.**	Количество порций: 2 порции Масса 1 порции - 210-225г.

Время выполнения всех модулей: 2,5 ч.

2.3. Последовательность выполнения задания.

2.3.1 Категория участников ШКОЛЬНИКИ

Модуль А. Полуфабрикат «Котлеты домашние».

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть поварскую форму;
-вымыть руки;
-подойти к рабочему месту;
-убедиться в наличии необходимого сырья;
-подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции /2 шт. полуфабриката «Котлеты домашние»;
- подать 2порции/2 шт. п/ф «Котлеты домашние» на белых круглых плоских тарелках без декора;
- уведомить экспертов о завершении работы;
-убрать рабочее место.

Модуль Б. Полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем».

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть поварскую форму;
-вымыть руки;
-подойти к рабочему месту;
-убедиться в наличии необходимого сырья;
-подобрать необходимые инструменты и инвентарь;

- приготовить 2 порции полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»;
- подать 2порции п/ф «Вареники с творожным фаршем» на белых круглых плоских тарелках без декора;
- уведомить экспертов о завершении работы;
-убрать рабочее место.

Модуль В. Блюдо «Вареники с творожным фаршем»
Участник должен следовать следующему алгоритму работы:
- надеть поварскую форму;
-вымыть руки;
-подойти к рабочему месту;
-убедиться в наличии необходимого сырья;
-подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции горячего блюда «Вареники с творожным фаршем»;
- подать 2порции блюда «Вареники с творожным фаршем» на белых круглых плоских тарелках без декора;
- уведомить экспертов о завершении работы;
-убрать рабочее место.

Модуль А. Наименование полуфабриката «Котлеты домашние»
№ по Сборнику рецептур: 469

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 2 порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Говядина (котлетное мясо)	49	36	98	72
2	Свинина	24	21	48	42
3	Жир-сырец говяжий, свиной	2	2	4	4
4	Лук репчатый	2	2	4	4
5	Сухари	4	4	8	8
6	Яйцо	1/40	1	1/20	2
7	Хлеб	13	13	26	26
8	Вода	20	20	40	40
9	Соль	1,2	1,2	2,4	2,4
10	Перец	1	1	2	2
	Масса п/ф		100		200

Способ приготовления: Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты). Котлеты можно приготовить с репчатым луком и чесноком. Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Котлеты отпускают по 1…2 шт. на порцию.

Модуль Б. Наименование полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»
№ по Сборнику рецептур: 766 **Тесто для вареников**

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 2 порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Мука	695	695		
2	Яйцо	1,1/3шт.	53		
3	Молоко или вода	245	245		
4	Сахар	25	25		
5	Соль	1,2	1,2		
	Выход	-	1,0		

Способ приготовления. В муку добавляют нагретую до 30…35 С воду. Затем вводят яйца, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Перед формированием тесто выдерживают в течение 30…40 мин.

Фарш творожный (для ватрушек, пирожков, вареников)

№ по Сборнику рецептур: 854

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 2 порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Творог	792	784		
2	Яйцо	2 шт.	80		
3	Сахар	90	90		
4	Мука	40	40		
5	Масло сливочное	40	40		
6	Ванилин	1,2	1,2		
	Выход	-	1,0		

Способ приготовления. Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

Модуль В. Наименование блюда: «Вареники отварные»

№ по Сборнику рецептур: 767

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 2 порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Тесто для вареников	82	82		
2	Фарш	-	103		
3	Масса сырых вареников	-	185		
4	Масса вареных вареников	-	200		
5	Масло сливочное	10	10		
6	или сметана	25	25		
	Выход с маслом	-	210		
	со сметаной	-	225		

Способ приготовления. Вареники формуют также как и пельмени, но более крупных размеров (на 10-11 грамм теста 12-13 грамм фарша на 1 шт.) Вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении в течение 5-7 мин. При отпуске вареники (7-8 шт. на порцию) поливают маслом или сметаной.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»

Модуль А. Полуфабрикат «Шницель натуральный рубленый».

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:
- надеть поварскую форму;
-вымыть руки;
-подойти к рабочему месту;
-убедиться в наличии необходимого сырья;
-подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции /2 шт. полуфабриката «Шницель натуральный рубленый»;
- подать 2порции/2 шт. п/ф «Шницель натуральный рубленый» на белых круглых плоских тарелках без декора;
- уведомить экспертов о завершении работы;
-убрать рабочее место.

Модуль Б. Полуфабрикат «Вареники с творожным фаршем».

Участник должен следовать следующему алгоритму работы:
- надеть поварскую форму;
-вымыть руки;
-подойти к рабочему месту;
-убедиться в наличии необходимого сырья;
-подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»;
- подать 2порции п/ф «Вареники с творожным фаршем» на белых круглых плоских тарелках без декора;
- уведомить экспертов о завершении работы;