КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция: konditerskoe-delo

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»:

Задание: Модуль А «Моделирование»: лепка животного из сахарной пасты (мастика).

Тема: «Сказки народов России».

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Задание: Модуль А - «Корпусные конфеты», Модуль Б - «Зефир». Тема модуля А – «Сказки народов России».

При выполнении задания участники должны продемонстрировать знание разнообразных техник, технологий и креативных вкусовых сочетаний; вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве, оформлении, подачи кондитерских изделий.

Портфолио содержит титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, наименование учебного заведения. Содержание: технологические карты модулей «А», «Б», фото готовых изделий.

Участник использует авторскую рецептуру и продукты из перечня конкурсного задания.

Приготовление и подача готовых изделий двух модулей проходит одновременно. Выполнение заданий двух модулей - 2 часа. Подача изделий двух модулей - 5 минут после команды «Стоп работа».

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Задание: Модуль А - «Веррины», модуль Б - «Мармелад»

При выполнении задания участники должны продемонстрировать знание разнообразных техник, технологий и креативных вкусовых сочетаний; вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве, оформлении, подачи кондитерских изделий.

Портфолио содержит титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, наименование учебного заведения. Содержание: технологические карты модулей «А», «Б», фото готовых изделий.

Участник использует авторскую рецептуру и продукты из перечня конкурсного задания.

Приготовление и подача готовых изделий двух модулей проходит одновременно. Выполнение заданий двух модулей - 2 часа. Подача изделий двух модулей - 5 минут после команды «Стоп работа».

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	**Модуль А. Моделирование**	90 минут	Фигурка животного из мастики. Количество: 1 шт. Вес 70-80 г. Тема: «Сказки народов России». Фигурка для взвешивания должна легкоотделяться от презентационной подложки и сохранять форму весь период оценивания. Фигурка должны быть устойчивой, гармоничной и целостной во всех ракурсах (со всех сторон), выразительной (отражать эмоции героя), узнаваемой, понятной, образной (отражать характерные черты героя). Техникиизготовления включают рисование, окрашивание пасты. Вся работа выполняется

			руками. Можно использоватьвырубки, инструменты для моделирования. Готовоеизделие не должно содержать поддерживающие каркасные элементы. Молды не могут быть использованы. Никаких лаков, клея не допускается. Подача на подложке, предоставленной организатором.
Время выполнение всех модулей: **1 час 30 минут**			
Студенты	**Модуль А. Конфеты**		Тема «Сказки народов России». Техника изготовления - корпусные конфеты с одним видом начинки. Корпус из одного вида шоколада на выбор участника: темный, молочный, белый. Один вид начинки на выбор участника. Форма изделий на выбор участника. Единый вариант оформления всех конфет. Кол-во: 15шт. Вес – до 15г. Подача на тарелке, предоставленной организатором.
	Модуль Б. Зефир		Неглазированный зефир из двух половинок. Количество порций – 5 шт. Все изделия должны весить одинаково. Погрешность 1,5 гр. Подача на тарелке, предоставленной организатором.
Время выполнение всех модулей: **2 часа**			
Специалисты	**Модуль А. Веррины**		Многокомпонентный десерт в одноразовой фуршетной форме с авторским оформлением. Количество порций – 5 шт. Выпеченный п/ф не используется. В составе десерта не менее трёх полуфабрикатов разной текстуры. Обязательно наличие декора.

			Подача: фуршетная пластиковая форма, объём 120мл. Все десерты должны весить одинаково. Погрешность 1,5 г.
	Модуль Б. Нарезной мармелад		Нарезной однослойный мармелад, обсыпанный сахаром из одного вида пюре. Кол-во: 15 шт. Вес – одинаковый вес всех изделий. Погрешность 1,5 г. Подача на тарелке, предоставленной рганизатором.
Время выполнение всех модулей: **2 часа**			

2.3 Последовательность выполнения задания.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А «Моделирование»

1. Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду к работе с сахарной пастой.
2. Подготовить сахарную пасту к работе: размять до пластичного состояния, окрасить.
3. Моделировать фигурку.
4. Подать готовую фигурку на подложке, предоставленной организатором.После окончания работы («Стоп работа») в случае, если конкурсант не успел презентовать изделие, ему будет дано 5 минут презентационного времени **для презентации готовых изделий**. В это время участник **не имеет права работать и заканчивать декорирование изделий.**

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А «Конфеты корпусные», Б «Зефир»

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Произвести подготовку и первичную обработку продуктов (сырья).
3. Подготовить пюре и взбить белок.
4. Заварить и отсадить зефир.
5. Темперировать шоколад.
6. Приготовить начинку.
7. Заполнить формы начинкой, закрыть донышко, поставить конфеты на стабилизацию.
8. Склеить половинки зефира, обсыпать крахмалом, выложить на тарелку.
9. Выложить конфеты на акриловую подложку, предоставленную организатором.
10. Убрать рабочее место.
11. После команды «Стоп работа» подать готовые изделия. После окончания работы («Стоп работа»), в случае если конкурсант не успел презентовать в отведённое время, ему будет дано 5 минут **для презентации готовых изделий**. В это время участник **не имеет права работать и заканчивать декорирование изделий.**

Готовые изделия подают одновременно, через 2 часа работы.

Последовательность выполнения технологических действий может быть изменена участником.

Оборудование на каждом рабочем месте, предоставленное Организатором соревнований, необходимо оставлять в полном составе и готовым к работе следующего Конкурсанта.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А «Веррины», Б «Мармелад»

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Произвести подготовку и первичную обработку продуктов (сырья).

3. Уварить массу для мармелада.
4. Отсадить мармелад и оставить на стабилизацию.
5. Приготовить полуфабрикаты для верринов.
6. Приготовить декор.
7. Собрать веррины.
8. Нарезать мармелад, обсыпать сахаром.
9. Выложить мармелад на презентационную тарелку.
10. Выставить готовые десерты на презентационную тарелку.
11. Убрать рабочее место.
12. После команды «Стоп работа» подать готовые изделия. После окончания работы («Стоп работа»), в случае, если конкурсант не успел презентовать изделия, ему будет дано 5 минут **для презентации готовых изделий**. В это время участник **не имеет права работать и заканчивать декорирование изделий.**

Готовые изделия подают одновременно, через 2 часа работы.

Последовательность выполнения технологических действий может быть изменена участником.

Оборудование на каждом рабочем месте, предоставленное Организатором соревнований, необходимо оставлять в полном составе и готовым к работе следующего Конкурсанта.

Особые указания по компетенции:

Участники категории «Школьники» на соревновательной площадке должны иметь личные инструменты для работы с сахарной пастой, любые красители, одноразовые перчатки, микровесы.

Запрещено приносить: оборудование, инвентарь аналогичные тем, что имеются на площадке. Категорически запрещено приносить на соревновательную площадку любые продукты, готовые элементы декора, клеи, лаки.

Участники категории «Студенты, специалисты» за три недели до начала соревнований должны подать точный список необходимого сырья. Участники для выполнения задания должны иметь необходимые инструменты для работы, молды, трафареты, красители, одноразовые перчатки, шпатели.

При необходимости аэрограф,окрашенное какао-масло, ароматизаторы.

Запрещено приносить: оборудование, инвентарь аналогичные тем, что имеются на площадке. Категорически **запрещено** приносить на соревновательную площадку готовые элементы декора.

При наличии кардиостимулятора категорически запрещено работать на индукционной плите! О наличии кардиостимулятора участник должен предупредить главного эксперта заранее.

2.4. Региональный (вариативный):

Примеры изменений для регионального (вариативного) модуля:

Школьники: обозначение количества используемых цветов для окрашивания мастики.

Студенты: модуль А «Конфеты» обозначение техники темперирования шоколада (на мраморе, каллетами, микрио).

Специалисты: модуль Б «Мармелад» – обозначение формы готовых изделий (квадрат, ромб, прямоугольник).

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/ измеримый)	Макс. балл
Школьники	**Модуль А. Моделирование**	**И/О**	**100**
	Организация и управление работой	И/О	48
	Презентация и подача	И/О	32
	Региональный компонент	И	20
		ОБЩЕЕ:	**100**
Студенты	**Модуль А. Конфеты корпусные**	**И/О**	**40**
	Организация и управление работой	И	18
	Презентация и подача	И/О	22
	Модуль Б. Зефир	**И/О**	**40**
	Организация и управление работой	И	12
	Презентация и подача	И/О	28
	Модуль В.Региональный компонент	**И**	**20**
		ОБЩЕЕ:	**100**
Специалисты	**Модуль А. Веррины**	**И/О**	**40**
	Организация и планирование работы	И	12
	Презентация и подача	И/О	35
	Модуль Б. Мармелад	**И/О**	**35**
	Организация и планирование работы	И	18
	Презентация и подача	И/О	17
	Модуль В.Региональный компонент	**И**	**17**
		ОБЩЕЕ:	**100**