КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция: kulinarnoe-delo-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.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

При выполнении конкурсного задания:

Модуль А. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок;

Модуль Б. Горячее блюдо: «Рыба под-маринадом с гарниром картофельное пюре» в авторской импровизации;

Модуль В. Десерт: «Рахат-лукум с орехами» в авторской импровизации.

Участники должны следовать следующему алгоритму работы:

1. Надеть санитарную одежду;
2. Вымыть руки;
3. Подойти к рабочему месту;
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно, перечня сырья);
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
6. Участник - конкурсант может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля;
7. Приготовить 2 порции блюда «Рыба под-маринадом с гарниром картофельное пюре» в авторской импровизации;
8. Приготовить 2 порции десерта «Рахат-лукум с орехами» в авторской импровизации;
9. Оформить блюдо;
10. Подать блюдо;
11. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!;
12. Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
13. Подать 2 порции горячего блюда «Рыба под - маринадом с гарниром картофельное пюре» в авторской импровизации, через 2,0 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;
14. Подача блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);
15. Подать 2 порции десерта «Рахат-лукум с орехами» через 2,5 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;
16. Подача блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);
17. Уведомить экспертов о завершении работы – «поднятием руки», подтверждая, что блюдо готово к оценке;
18. Убрать рабочее место: сложить чистую посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

При выполнении конкурсного задания:

Модуль А. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок;

Модуля Б. Горячее блюдо: «Веллингтон с рыбой, гарнир из овощей» в авторской импровизации;

Модуль В. Десерт: «Пирожное моти с начинкой» в авторской импровизации.

Участники должны следовать следующему алгоритму работы:

1. Надеть санитарную одежду;
2. Вымыть руки;
3. Подойти к рабочему месту;

4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно, перечня сырья);
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
6. Участник - конкурсант может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля;
7. Приготовить 2 порции горячего блюда «Веллингтон с рыбой, гарнир из овощей» в авторской импровизации;
8. Приготовить 2 порции десерта «Пирожное моти с начинкой» в авторской импровизации;
9. Оформить блюдо;
10. Подать блюдо;
11. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!;
12. Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
13. Подать 2 порции горячего блюда «Веллингтон с рыбой, гарнир из овощей» через 2,0 часа основного времени, отведенного на выполнение конкурсного задания;
14. Подача блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);
15. Подать 2 порции десерта «Пирожное моти с начинкой» в авторской импровизации;
16. Подача блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);
17. Уведомить экспертов о завершении работы – «поднятием руки», подтверждая, что блюдо готово к оценке;
18. Убрать рабочее место: сложить чистую посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.2.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Наименование и описание модуля	**Полученный результат в ходе выполнения задания**
Модуль А. Организация рабочего места	
Модуль А. Внимание!!! Вне конкурсного времени (0,5 часа) 15 минут до начала старта. 15 минут после выполнения конкурсного задания	**Подготовка рабочего места.** ▪ Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения КЗ, на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по списку перечня сырья. В случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к Главному эксперту или Заместителю главного эксперта для решения этой проблемы и 15 минут после выполнения модулей для уборки бокса. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается. ▪ В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов; ▪ Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены; ▪ Вы должны быть чистыми, опрятными и иметь презентабельный вид; ▪ Участник должен вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки; ▪ Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно; ▪ Вы должны работать согласно инструкции техники безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты; ▪ Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы, тарированы; ▪ Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.
Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Пельмени со сливочным соусом» в авторской импровизации.	

Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
Модуль В. Приготовить, оформить, подать 2 порции десерта: «Рахат-лукум с орехами» в авторской импровизации.	
Описание Модуль В. Приготовить, оформить, подать 2 порции десерта: «Рахат-лукум с орехами»	**Приготовить, оформить, подать 2 порции десерта: «Рахат-лукум с орехами» в авторской импровизации.** ▪ Рахат-лукум - использование ингредиентов из «тайного ящика» - фрукты, ягоды, орехи - региональный компонент и дополнительно ингредиенты из списка сырья; ▪ Оформление десерта – на выбор участника; ▪ Используйте продукты из представленного основного списка; ▪ Используйте продукты с общего стола (при необходимости).
Особенности оформления блюда	▪ Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.
Особенности подачи блюда	▪ Вес 1 порции 100 - 120 гр. ▪ Температура десерта до 20° С; ▪ Блюдо подается на белых, круглых, плоских тарелках с бортом, без декора (D=30- 32 см); ▪ Подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов экспертной группы (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант; ▪ Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!; ▪ Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее; ▪ Участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд; ▪ Участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд; ▪ Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи; ▪ Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования; ▪ Вторая тарелка подается в дегустацию; ▪ Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу блюда в соответствие с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

2.2.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Наименование и описание модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Модуль А. Организация рабочего места	

Модуль А. **Внимание!!!** Вне конкурсного времен (0,5 часа) 15 минут до начала старта. 15 минут после выполнения конкурсного задания	Подготовка рабочего места. ▪ Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения КЗ, на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по списку перечня сырья. В случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к Главному эксперту или Заместителю главного эксперта для решения этой проблемы и 15 минут после выполнения модулей для уборки бокса. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается. ▪ В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов; ▪ Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены; ▪ Вы должны быть чистыми, опрятными и иметь презентабельный вид; ▪ Участник должен вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки; ▪ Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно; ▪ Вы должны работать согласно инструкции техники безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты; ▪ Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы, тарированы; ▪ Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.
Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Веллингтон с рыбой, гарнир из овощей» в авторской импровизации.	
Описание Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Веллингтон с рыбой, гарнир из овощей»	**Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Веллингтон с рыбой, гарнир из овощей» в авторской импровизации.** ▪ Рыба - использование ингредиентов из «тайного ящика» - региональный компонент и дополнительно ингредиенты из списка сырья; ▪ Гарнир из овощей – использование ингредиентов из «тайного ящика» - региональный компонент и дополнительно ингредиенты из списка сырья; ▪ Оформление блюда – на выбор участника; ▪ Используйте продукты из представленного основного списка; ▪ Используйте продукты с общего стола (при необходимости)
Особенности оформления блюда	▪ Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.
Особенности подачи блюда	▪ Масса блюда минимум 180г – максимум 250г; ▪ Температура подачи тарелки от 45° С и выше; ▪ Блюдо подается на белых, круглых, плоских тарелках с бортом, без декора (D=30- 32 см); ▪ Подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов экспертной группы (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант; ▪ Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!; ▪ Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее; ▪ Участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд; ▪ Участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд; ▪ Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;

	▪ Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования; ▪ Вторая тарелка подается в дегустацию. ▪ Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу блюда в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
Модуль В. Приготовить, оформить, подать 2 порции десерта: «Пирожные моти с начинкой» в авторской импровизации	
Описание Модуль В. Приготовить, оформить, подать 2 порции десерта: «Пирожные моти с начинкой»	Приготовить, оформить, подать 2 порции десерта: «Пирожные моти с начинкой» в авторской импровизации ▪ Пирожные моти - использование ингредиентов из «тайного ящика» - фрукты, ягоды, орехи - региональный компонент и дополнительно ингредиенты из списка сырья; ▪ Оформление десерта – на выбор участника; ▪ Используйте продукты из представленного основного списка; ▪ Используйте продукты с общего стола (при необходимости).
Особенности оформления блюда	▪ Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.
Особенности подачи блюда	▪ Вес 1 порции 100- 120 гр. ▪ Температура десерта до 20° С; ▪ Блюдо подается на белых, круглых, плоских тарелках с бортом, без декора (D=30- 32 см); ▪ Подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов экспертной группы (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант; ▪ Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!; ▪ Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее; ▪ Участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд; ▪ Участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд; ▪ Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи; ▪ Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования; ▪ Вторая тарелка подается в дегустацию; ▪ Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу блюда в соответствие с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

2.2.4. Список сырья

На всех чемпионатах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Количество продуктов указано на 2 модуля. Продукты для тайного ящика и обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

Категория участников: школьники

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (**брутто**)
Модуль Б. Фарш или начинка для пельменей - «тайный ящик» региональный ингредиент	г.	250
Модуль В. Ягоды, фрукты - «тайный ящик» региональный ингредиент	г.	250
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	100
Яйцо куриное	шт.	4
Молоко	мл	100
Кефир 2,5%	мл	200
Сливки 33%-35%	мл	350
Сметана 20%	г.	100
Сливочный сыр	г.	200
Творожный сыр	г.	300
Овощи, фрукты, зелень, грибы		
Морковь	г.	1шт/ 150
Лимон	г.	50
Апельсин	г.	1шт/ 150
Чеснок	г.	20
Цуккини зеленый или кабачок	г.	1шт/ 150
Лук порей	г.	70
Лук репчатый	г.	100
Томаты черри	г.	100
Грибы шампиньоны свежие	г.	100
Шпинат свежий	г.	20
Бакалея		
Мука пшеничная	г.	400
Масло растительное	г.	200

Категория участников: студент

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (**брутто**)
Модуль Б. Рыба - «тайный ящик» региональный ингредиент	г.	350
Модуль В. Фрукты - «тайный ящик»	г.	200

региональный ингредиент		
Модуль В. Орехи - «тайный ящик» региональный ингредиент	г.	100
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	80
Яйцо куриное	шт.	2
Молоко	мл	150
Сливки 33%-35%	мл	200
Овощи, фрукты, зелень, грибы		
Морковь	г.	1шт/ 150
Цуккини зеленый или кабачок	г.	1шт/ 150
Лук порей	г.	70
Лук репчатый	г.	100
Томаты свежие	г.	200
Лимон	г.	50
Апельсин	г.	1шт/ 150
Чеснок	г.	20
Картофель	г.	400
Томаты черри	г.	100
Грибы шампиньоны свежие	г.	100
Шпинат свежий	г.	20
Бакалея		
Мука пшеничная	г.	100
Масло растительное	г.	200

Категория участников: специалист

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (**брутто**)
Модуль Б. Рыба - «тайный ящик» региональный ингредиент	г.	350
Модуль Б. Овощи - «тайный ящик» региональный ингредиент	г.	150
Модуль В. Начинка для моти (ягодное; фруктовое пюре)- «тайный ящик» - региональный ингредиент	г.	200
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	80
Яйцо куриное	шт.	2
Молоко	мл	150
Сливки 33%-35%	мл	300
Сыр твердый	г.	70
Сливочный сыр	г.	200
Творожный сыр	г.	200
Овощи, фрукты, зелень, грибы		
Морковь	г.	1шт/ 150
Баклажан свежий	г.	1шт/ 150
Перец болгарский красный	г.	1шт/ 150
Цуккини зеленый или кабачок	г.	1шт/ 150
Лук порей	г.	70
Лук репчатый	г.	100

Томаты свежие	г.	200
Лимон	г.	50
Чеснок	г.	20
Картофель	г.	200
Томаты черри	г.	100
Грибы шампиньоны свежие	г.	150
Шпинат свежий	г.	100
Бакалея, консервация		
Мука пшеничная	г.	100
Масло растительное	г.	200
Замороженные продукты		
Тесто слоеное бездрожжевое	г.	250

Общий стол на всех участников.
Категория: школьник; студент; специалист.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (**брутто**)
Тесто слоеное бездрожжевое	шт/уп.	1
Микрозелень на выбор участника	шт/уп.	2
Мята свежая	г.	30
Базилик свежий фиолетовый	шт/уп.	1
Руккола	шт/уп.	1
Тимьян свежий	шт/уп.	1
Эстрагон свежий	шт/уп.	1
Розмарин свежий	шт/уп.	1
Зелень укропа	г.	300
Зелень петрушки	г.	300
Лук зеленый	г.	100
Фисташки орехи (очищенные)	г.	200
Кедровые орехи	г.	200
Лимонно-базиликовый уксус	л.	0,5
Соевый соус	л.	1
Винный уксус	шт.	1
Вишневый сок	л.	1
Бальзамический уксус	шт.	1
Уксус 9%	шт.	1
Лавровый лист	шт/уп.	1
Гвоздика	шт/уп.	1
Перец горошком	шт/уп.	1
Томат паста	г.	500
Желатин листовой	г.	30
Маслины б/к	шт.	3
Оливки б/к	шт.	3
Семена кунжута белый	г.	100
Семена кунжута черный	г.	100
Паприка молотая сладкая	г.	20
Прованские травы	г.	20
Куркума	г.	20

Карри порошок	г.	20
Чеснок молотый	г.	20
Мускатный орех	г.	20
Порошок корица	г.	20
Орегано сухой	г.	30
Базилик сухой	г.	30
Перец черный молотый	г.	20
Смесь перцев молотых (мельница)	шт.	2
Соль мелкая	кг.	1
Соль крупная	кг.	1
Специи для овощей	г.	20
Специи для фарша	г.	20
Специи для рыбы	г.	20
Масло растительное	л.	2
Масло оливковое	л.	1
Сахар песок	г.	2000
Тростниковый сахарный песок	г.	500
Сухари панировочные «Панко»	г.	500
Сухари панировочные	г.	500
Мед	г.	200
Горчица дижонская зернистая	шт.	1
Горчица классическая	шт.	1
Лимонная кислота	г.	30
Ванилин	г.	10
Ванильный сахар	г.	50
Крахмал кукурузный	г.	1000
Крахмал картофельный	г.	1000
Мука из клейкого риса	г.	1000
Желатин (блюм 200-220)	г.	50
Пектин	г.	20
Сахарная пудра	г.	1000
Кокосовая стружка	г.	300
Разрыхлитель для теста	г.	100
Сода пищевая	г.	100
Алкализованное какао	г.	500
Кефир 3,2%	л.	1000
Пищевой краситель Top Decor гелевый (цвет: красный; зеленый; желтый; белый; синий)	шт.	5/1

2.3. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	**Модуль А.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок		Организация процесса работы

	Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда	1,5 ч	«Пельмени со сливочным соусом» в авторской импровизации.
	Модуль В. Приготовить, оформить, подать 4 порции слоеного десерта с декором	2,0 ч	Трайфл «Красный бархат» с декором в авторской импровизации.
Время выполнение всех модулей: **2,0 часа**			
Студенты	**Модуль А.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок		Организация процесса работы
	Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда	2 ч	«Рыба под-маринадом с гарниром картофельное пюре» в авторской импровизации.
	Модуль В. Приготовить, оформить, подать 2 порции десерта	2,5 ч	«Рахат-лукум с орехами» в авторской импровизации.
Время выполнение всех модулей: **2,5 часа**			
Специалисты	**Модуль А.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок		Организация процесса работы
	Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда	2 ч	«Веллингтон с рыбой, гарнир из овощей» в авторской импровизации.
	Модуль В. Приготовить, оформить, подать 2 порции десерта	2,5 ч	«Пирожное моти с начинкой» в авторской импровизации.
Время выполнение всех модулей: **2,5 часа**			

2.4. Особые указания по компетенции:

Учитывая Конкурсное задание, участник - конкурсант выполняет приготовление нескольких блюд в одном цеху (у каждого своё персональное рабочее место), и в этих условиях конкурсант должен продемонстрировать знания санитарных и гигиенических норм. Так как на одном рабочем месте будут приготавливаться холодные, горячие блюда и десерты, необходимо избежать перекрёстного обсеменения продукции. Во многих предприятиях питания вне дома, не работает цеховая структура, и на многих кухнях существует только один цех, где приготавливается вся продукция, и именно поэтому так важно обучить поваров правильной работе в любых условиях.

Для этого необходимо использовать цветовую маркировку разделочных досок, обрабатывать рабочие поверхности (производить мойку и дезинфекцию), понимать и соблюдать товарное соседство продуктов в холодильнике. Так как у нас на рабочем месте только один холодильник (в условиях чемпионата большее количество поставить невозможно), необходимо разделять продукты по категориям на разные полки холодильника, учитывать сроки хранения продукции и маркировку, соблюдать правила техники безопасности и охрану труда.

Правильное мытье рук. Особое внимание следует обратить на мытье рук. Их нужно мыть перед началом работы, после каждого выхода из цеха и при возвращении в него, после посещения туалета, перед приготовлением и раздачей пищи и во всех случаях, когда руки явно загрязнены при соприкосновении в цехе с предметами, которые могли бы этому способствовать. Для мытья

рук используют мыло, мыло-пену, при этом пользуются дозатором или другими устройствами для его подачи.

Добавлять мыло в частично заполненный диспенсер нельзя – его нужно опорожнить, продезинфицировать, промыть, высушить и только после этого заполнить свежей порцией. Вытирают руки одноразовым полотенцем (бумажным или нетканым). Для гигиенической дезинфекции рук используют антисептические салфетки или жидкие антисептики, которые разрешены для применения работниками общественного питания, что должно быть указано в инструкции по их применению.

Обрабатывать рабочие поверхности, производить мойку и дезинфекцию рабочих поверхностей необходимо средствами, которые разрешены для применения на объектах общественного питания, имеют свидетельство госрегистрации, сертификат соответствия и инструкцию по применению. Важно знать спектр антимикробного действия дезсредства, концентрацию, время обеззараживания, растворимость в воде, способы применения (протирание, погружение, орошение), токсичность (можно использовать средства только 4го класса), влияние на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы), кратность обработки.

Для этого допускается использовать абразивные губки и нетканый материал. Дезинфекции всегда должна предшествовать стадия очистки поверхности.

Пищевые загрязнения – благоприятная среда для развития микроорганизмов. Хорошее санитарно-гигиеническое состояние на пищевом предприятии достигается комбинированной программой тщательной очистки всех поверхностей и оборудования с последующей дезинфекцией. Известно, что при тщательной очистке с поверхности удаляется до 90% микроорганизмов.

После обработки рабочих столов моющим средством, необходимо произвести дезинфекцию. Так как у нас процесс работы прервать невозможно, и у участника ограниченное время на приготовление блюд, необходимо использовать дезсредство, которое не требует времени на экспозицию и которое не нужно смывать. Для этого очень внимательно нужно подбирать средства с определённым составом.

2.4.1. Требования к разделочным доскам, используемым на чемпионате

В качестве основного правила на чемпионатах применяется следующая цветовая маркировка разделочных досок:

Красный	**Сырое мясо**
Синий	**Сырые морепродукты и рыба**
Желтый	**Сырая птица**
Зеленый	**Сырые овощи и фрукты**
Белый	**Гастрономия, хлеб, кондитерские изделия**
Коричневый	**Готовая продукция и полуфабрикаты высокойстепени готовности, приготовленные на месте**

2.4.2. Рекомендации к соблюдению товарного соседства продуктов в холодильном шкафу

Так как на чемпионатных мероприятиях есть возможность предоставить для участников только один холодильный шкаф, то участнику необходимо продемонстрировать соблюдение товарного соседства и разграничить полки в холодильнике. В случае, если конкурсанту необходимо две полки для десертов или других категорий продуктов, то соответственно остальные смещаются вниз.

Полки	Наименование группы продуктов
1 полка (верхняя)	Десерты
2 полка	Полуфабрикаты высокой степени готовности
3 полка	Гастрономия, молочные продукты, яйца
4 полка	Овощи, фрукты, зелень - сырые
5 полка (нижняя)	Сырьё (мясо, птица, рыба, морепродукты) и полуфабрикаты из него

2.4. 3. Региональный (вариативный):

Модуль Г. Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием региональных ингредиентов

Подготовка региональных ингредиентов

- Навыки и знания кулинарной обработки региональных продуктов;

Применение различных методов тепловой обработки региональных ингредиентов

- Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки региональных ингредиентов;

Знания об региональных ингредиентах

- Использование обязательных региональных ингредиентов в соответствии конкурсным заданием;
- Вкус всех региональных компонентов блюда.

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/ измеримый)	Макс. балл
Школьники **Студенты** **Специалисты**	**Модуль А. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд,кулинарных изделий, закусок**	**36**	
	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны		
	Спецодежда соответствует требованиям и чистоте	И	3
	Техника безопасности	И	3
	Персональная гигиена (внешний вид)	И	4
	Рабочее место -рабочие поверхности	И	3
	Рабочее место - холодильник, чистота, товарное соседство	И	3
	Корректное использование раздельных контейнеров для мусора (пищевыеи непищевые отходы)	И	2
	Подготовка ингредиентов		
	Навыки выполнения работ по измерению, взвешиванию необходимого количества продуктов	И	5
	Отсутствие расточительности	И	2
	Отсутствие брака в работе		2
	Организация и управление работой		
	Организационные навыки -планирование и ведение процессов приготовления. Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	И	5
	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	И	4
	Модуль Б. Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок	**25**	
	Подготовка ингредиентов		
	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	И	3
	Навыки коммуникации работы с клиентами		
	Время подачи	И	3
	Знания об ингредиентах		
	Использование обязательных ингредиентов в соответствии конкурсным заданием	И	2
	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	И	2
	Приготовление и презентация блюд		

	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	И	2
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	2
	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	И	2
	Презентация блюда		
	Внешний вид блюда, стиль и креативность	О	3
	Текстура всех компонентов блюда	О	3
	Вкус всех компонентов блюда	О	3
	Модуль В. Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок	**25**	
	Подготовка ингредиентов		
	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	И	3
	Навыки коммуникации работы с клиентами		
	Время подачи	И	3
	Знания об ингредиентах		
	Использование обязательных ингредиентов в соответствии конкурсным заданием	И	2
	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	И	2
	Приготовление и презентация блюд		
	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	И	2
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	2
	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	И	2
	Презентация блюда		
	Внешний вид блюда, стиль и креативность	О	3
	Текстура всех компонентов блюда	О	3
	Вкус всех компонентов блюда	О	3
	Модуль Г. (Вариатив) Процессы приготовления, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием региональных ингредиентов	**14**	
	Подготовка региональных ингредиентов		
	Навыки и знания кулинарной обработки региональных продуктов	И	3
	Применение различных методов тепловой обработки региональных ингредиентов		
	Знание и применение приемов приготовления	И	5

	и тепловой обработки региональных ингредиентов		
	Знания о региональных ингредиентах		
	Использование обязательных региональных ингредиентов в соответствии конкурсным заданием	И	3
	Вкус всех региональных компонентов блюда	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 (при необходимости оформляется отдельно по категориям):

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 (поварская куртка)	Белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева. Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника На воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) Не допускается !!!		шт	1
2	Брюки поварские	Брюки – поварские (черного, синего) цвета.		шт	1
3	Передник или фартук	Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).		шт	1
4	Головной убор	Белый поварской колпак (допускается одноразовый).		шт	1
5	Обувь профессиональная	Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой, на нескользящей подошве («Кроксы»/«Crocs» не допускаются		шт	1

3.2. Рекомендуемый набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты

Рекомендуемый набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям))

*на площадке могут быть аналоги с аналогичными характеристиками, предоставляемые в качестве замены					
№ п/п	**Наименование**	**Технические характеристики**	**Ссылка на образец (при необходимости)**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1
2	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	3
3	Миски	Нержавеющая сталь		шт.	3
4	Блендер	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1
5	Диспансер для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	2
6	Формочки	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1-5
7	Щипцы	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1
8	Воронка	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1
9	Ложка для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1
10	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1
11	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику)		пара	10
12	Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1
13	Щипцы сервировочные	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	2
14	Соковыжималка ручная	Характеристики позиции на усмотрение организатора		шт.	1

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