КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Студенты»

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.	

Описание Модуль Б. Приготовить, оформить, блюдо «Пельмени со сливочным соусом»	**Приготовить блюдо «Пельмени со сливочным соусом» в авторской импровизации.** ▪ Авторская подача; ▪ Начинка – использование ингредиентов из «тайного ящика» - региональный компонент и дополнительно ингредиенты из списка сырья; ▪ 1 горячий сливочный соус - 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 170г – максимум 200г; ▪ 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 4 порции слоеного десерта: Трайфл «Красный бархат» с декором в авторской импровизации.	
Описание Модуль В. Приготовить, оформить слоеный десерт Трайфл «Красный бархат» с декором	**Приготовить 4 порции слоеного десерта: Трайфл «Красный бархат» с декором в авторской импровизации.** **Компоненты десерта:** ▪ Выпеченный элемент из теста - бисквит – использование ингредиентов из списка сырья; ▪ Крем – использование ингредиентов из списка сырья; ▪ Декор - использование ингредиентов из «тайного ящика» - 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 не более 200 гр. ▪ Температура десерта от 10 - 16° С; ▪ Десерт подается в стеклянных прозрачных стаканах 200 мл; ▪ Подаются четыре идентичных десерта: две порции – для членов экспертной группы (дегустаторов) и две порции – 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; ▪ Два десерта подаются для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования; ▪ Два десерта подаются в дегустацию. ▪ Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу десерта в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать десерт 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.

2.2.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

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: «Рыба под - маринадом с гарниром картофельное пюре» в авторской импровизации.	
Описание Модуль Б. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Рыба под - маринадом с гарниром картофельное пюре»	**Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Рыба под - маринадом с гарниром картофельное пюре» в авторской импровизации.** ▪ Рыба - использование ингредиентов из «тайного ящика» - региональный компонент и дополнительно ингредиенты из списка сырья; ▪ Гарнир – картофельное пюре; ▪ 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: «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	

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