КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Студенты»

Компетенция: master-pischevogo-art-dekora

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»:

Тема: **«Достопримечательности регионов России»**

Школьники: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо, расписать идентично в 2 д формате согласно заданной теме, выданное готовое выпеченное мучное изделие (пряничное) в количестве 2-х штук, айсингом. Обязательным условием является применение «частичное» или полное нанесение техники «Пайпинг» (техника росписи пряников, с помощью которой можно получить объёмный рисунок без контура), дополнительный декор на усмотрение участника. Время работы – 2,5 часа.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:
Зефир. Зефирные цветы в шляпной коробке

Тема: **«Праздник»**

Студенты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить зефирную массу, из нее изготовить объемные цветы и собрать композицию в шляпной коробке. Обязательное условие – в цветочной композиции, должен присутствовать цветок -пион, дополнительный декор на усмотрение участника. Время работы – 3 часа.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Мастика

Тема: **«Куклы»**

Специалисты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо изготовить куклу, высотой не менее 15 см, без учета высоты подложки, из мастики сахарной для моделирования, согласно заданной теме, фигура должна иметь элементы детальной проработки, без использования молдов. Обязательное условие – использование изомальта, дополнительный декор на усмотрение участника. Время работы – 3 часа.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	Пряники Тема: «Достопримечательности регионов России»	2 часа без учета подготовки рабочего места.	Идентично расписанное в 2 д формате согласно заданной теме, выданное готовое выпеченное мучное изделие (пряничное. Выдается на площадке соревнования в количестве 2-х штук, размер 10х15 см) айсингом. с нанесением техники «Пайпинг». *Дополнительный декор* на выбор участника,сделанный на площадке (не является обязательным). В качестве дополнительного декора(пример) - мастика, глазурь, вафельная или рисовая бумага
Время выполнение всех модулей: ***2ч 45 мин с учетом подготовки рабочего места***			
Студенты	Зефир. Зефирные цветы в шляпной коробке Тема: **«Праздник»**	3 часа, без учета подготовки рабочегоместа.	Из приготовленной зефирной массы, изготовить объемные цветы и собрать композицию в шляпной коробке. В цветочной композиции, должен присутствовать цветок -пион в количестве минимум 3 шт, *Дополнительный декор* на выбор участника ,сделанный на площадке (не является обязательным). В качестве дополнительного декора(пример) - мастика, глазурь, вафельная или рисовая бумага
Время выполнение всех модулей: ***3ч 15 мин с учетом подготовки рабочего места***			
Специалисты	Мастика Тема: **«Куклы»**	3 часа безучета подготовки рабочего места.	Фигура куклы - 3 д, высотой не менее 15 см, без учета высоты подложки, из мастики сахарной для моделирования, согласно заданной теме, фигура должна иметь элементы детальной проработки, без использования молдов. ***Обязательное условие*** - использование дополнительно, вафельной бумаги в качестве декора . Дополнительный декор на усмотрение участника (не является обязательным)

Время выполнение всех модулей: ***3ч 15 мин с учетом подготовки рабочего места***

2.3 Последовательность выполнения задания.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Школьники:

При выполнении задания **Пряники** Тема: **«Достопримечательности регионов России»** участник должен выполнять алгоритм работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему столу;
- проверить необходимое сырье;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- проверить рабочее состояние оборудования .
- Развести айсинг;
- нанести айсинг на заранее выпеченное мучное изделие (пряничное), выдает площадка соревнований, в количестве 2 штук. Размер пряничного изделия 10х15 см ;
- нанести айсинг с применением техники «Пайпинг»;
- высушить;
- убрать рабочее место;
- презентовать изделие;
- уведомить экспертов о завершении работы.
- Нанести региональный компонент

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

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

При выполнении задания **Зефирные цветы в шляпной коробке** Тема: **«Праздник»** участник должен выполнять работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему столу;
- проверить необходимое сырье;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить зефирную массу;
- переложить зефирную массу в заранее подготовленные кондитерские мешки с необходимыминасадками;
- из зефирной массы при помощи кондитерского мешка и насадки отсадить объемные фигурные изделия;
- просушить и присыпать;
- оформить букет;
- убрать рабочее место;
- презентовать оформленный букет из зефира в шляпной коробке;

уведомить экспертов о завершении 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»:

При выполнении задания **Мастика** Тема: **«Куклы»** участник долженвыполнять алгоритм работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему столу;
- проверить необходимое сырье;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- подготовить мастику;
- собрать коркас (пищевой)
- вылепить 3д фигуру;
- использовать вафельную бумагу в декоре фигуры;
- оформить фигуру;
- оформить подложку из пенопласта обтянув мастикой;
- убрать рабочее место;
- презентовать фигуру;
- уведомить экспертов о завершении работы.

Особые указания по компетенции:

- допускается изготовление дополнительного декора на выбор участника.
- допускается использовать красители на выбор участника.
- допускается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, флористической проволоки и тейп – ленты. (выданные на площадке)
- запрещено делать заготовки заранее.
- Разрешено использовать дополнительный (согласованный с ГЭ) инвентарь, красители, и дополнительные ингредиенты, привезенные участником с собой
  - Последовательность выполнения технологических действий может быть изменена участником.
  - Инвентарь на каждом рабочем месте, предоставленное Организатором соревнований, необходимо оставлять в полном составе и готовым к работе следующего Конкурсанта

2.4. Региональный (вариативный):

Примеры изменений для регионального (вариативного) модуля:

Школьники: обозначение количества используемых цветов для окрашивания айсинга/ Тема (выбор определенного региона)

Студенты: использование 1 пюре для зефира / выбор отсадки другого обязательного цветка

Специалисты: обозначение количества используемых цветов для окрашивания мастики