КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция: master-po-izgotovleniyu-pitstsy

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 два вида пиццы:

Четыре мяса – 1 штука,

Маргарита – 1 штука.

Время выполнения: 2 часа

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать два вида пиццы:

Четыре мяса – 1 штука,

Гавайская – 1 штука.

Время выполнения: 2 часа.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать два вида пиццы:

Четыре мяса – 1 штука,

Пепперони – 1 штука.

Время выполнения: 2 часа.

2.1.4 Санитарная одежда участников

Все участники обязаны носить белый китель (допустим цветной кант), длинный рукав (длина рукава не менее ¾ и не более 7/8). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева логотип *международного некоммерческого движения для людей с ограниченными возможностями здоровья* «Абилимпикс». Под логотипом – фамилия и имя конкурсанта. На рукаве слева выше локтя – логотип учебного заведения. (кроме категории «Специалисты»). На воротнике допускается размещение флага России. Размещение информации рекламного характера на спецодежде не допускается.

Состав санитарной одежды участников:

- длинные черные брюки;
- кожаная обувь белого цвета с закрытым носком, фиксированной пяткой;
- колпак или косынку белого цвета (допускаются одноразовые);
- фартук длинный белого цвета;
- носки белого цвета, закрывающие щиколотку;
- видимые ювелирные украшения запрещены.

2.1.5 Санитарная одежда экспертов

Состав санитарной одежды Экспертов:

- длинные брюки черного цвета;
- кожаная обувь на плоской подошве белого или темного цвета;
- китель длинный рукав (длина рукава не менее ¾ и не более 7/8). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева логотип *международного некоммерческого движения для людей с ограниченными возможностями здоровья* «Абилимпикс». Под логотипом – фамилия и имя эксперта. На воротнике допускается размещение флага России. Размещение информации рекламного характера на санитарной одежде экспертов не допускается
- головной убор (допускается одноразовый) белого цвета;
- количество видимых украшений должно быть минимальным.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	**Подготовительный модуль**		День, предшествующий дню начала соревнований. Тесто и ингредиенты для работы.
	Модуль А. Организация рабочего места. *Внимание.* *Вне конкурсного времени за 10 минут до начала конкурсного времени.*	10 минут	
	Модуль Б. **Пицца Четыре мяса**	1 час	Одна пицца Четыре мяса
	Модуль В. **Пицца Маргарита**	1 час	Одна пицца Маргарита
Время выполнение всех модулей: **2 часа**			
Студенты	**Подготовительный модуль**		День, предшествующий дню начала соревнований. Тесто и ингредиенты для работы.
	Модуль А. Организация рабочего места. *Внимание.* *Вне конкурсного времени за 10 минут до начала конкурсного времени.*	10 минут	
	Модуль Б. **Пицца Четыре мяса**	1 час	Одна пицца Четыре мяса.
	Модуль В. **Пицца Гавайская**	1 час	Одна пицца Гавайская
Время выполнение всех модулей: **2 часа**			
Специалисты	**Подготовительный модуль**		День, предшествующий дню начала соревнований. Тесто и ингредиенты для работы.
	Модуль А. Организация рабочего места. *Внимание.* *Вне конкурсного времени за 10 минут до начала конкурсного времени.*	10 минут	
	Модуль Б. **Пицца Четыре мяса**	1 час	Одна пицца Четыре мяса.
	Модуль В. **Пицца Пепперони**	1 час	Одна пицца Пепперони
Время выполнение всех модулей: **2 часа**			

2.3 Последовательность выполнения задания.

Подготовительный модуль.

1. В предшествующий день каждый участник готовит себе шары теста на день соревнований.

После приготовления шары теста переносят в маркированные каждым участником пластиковые лотки, которые размещают в холодильнике для медленной холодной ферментации.

2. В предшествующий день каждый участник готовит себе томатный пицца-соус или белый соус на день соревнований.

Емкость с приготовленным пицца-соусом закрывают, маркируют и помещают в холодильник до дня соревнований.

В день соревнований участник достает закрытую емкость с пицца-соусом из холодильника и размещает ее на рабочем столе в закрытом виде примерно на 1 час. За это время температура пицца-соуса поднимется примерно до 15-17 °С и с пицца-соусом можно будет работать дальше.

3. В предшествующий день каждый участник готовит себе сыр на день соревнований, при этом участнику разрешается:

- использовать сыр с общего стола или сыр, принесенный с собой в тулбоксе. Участник имеет право использовать большее количество сыров, принесенных в тулбоксе – на этапе сборки пиццы до выпекания, так на этапе украшения пиццы после выпекания.

В день соревнований участник достает закрытую емкость с сыром из холодильника и размещает ее на рабочем столе в закрытом виде примерно на 1 час. За это время температура сыра поднимется примерно до 15-17 °С и с сыром можно будет работать дальше.

Участники могут применять дополнительные виды сыров:

- на этапе собирания пиццы тесто (до выпекания пиццы) или на этапе украшения пиццы (после выпекания пиццы);
- можно использовать сырные смеси.

4.В предшествующий день участник готовит себе мясные топпинги на день соревнований. Мясных топпингов должно быть не менее четырех видов, можно больше. Лучше всего, если у участника будут топпинги уже нарезанные и упакованные производителем. В этом случае вскрывается заводская упаковка и мясной топпинг переносится в пластиковую емкость, которая закрывается крышкой, маркируется и помещается в холодильник. В случае наличия не нарезанного топпинга участник нарезает необходимое количество, переносит его в пластиковую емкость, закрывает ее, маркирует и помещает в холодильник на 12-24 часа.

В день соревнований участник достает закрытые емкости с топпингами из холодильника и размещает их в закрытом виде на рабочем столе примерно на 1 час. За это время температура топпинга поднимется примерно до 15-17 °С и с топпингом можно будет работать дальше.

5.Свой инвентарь участник приносит на площадку со списком в тулбоксе и предоставляет главному эксперту только для осмотра. Участник имеет право использовать принесенный инвентарь по своему желанию. Участник имеет право использовать противни (металлические, резиновые или пластиковые) для приготовления и выпекания пиццы.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А.

1. Надеть санитарную одежду.
2. Вымыть руки.
3. Подойти к рабочему месту и подготовить его к работе.
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте).
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь.
6. Включить необходимое оборудование.
7. Убрать рабочее место:

- вымыть и протереть рабочий стол.
- сложить чистую посуду и инвентарь на стеллаж.
- вымыть мойку.
- протереть переднюю стенку холодильника и т.д.

Модуль Б.

1. Приготовить 1 пиццу Четыре мяса диаметром 30 см.
2. Нарезать пиццу на 6 кусков.
3. Подать 1 пиццу Четыре мяса на белой, круглой тарелке без борта (D=31-33 см).

Модуль В.
1. Приготовить 1 пиццу Маргарита диаметром 30 см.
2. Нарезать пиццу на 6 кусков.
3. Подать 1 пиццу Маргарита на белой, круглой тарелке без борта (D=31-33 см).
4. Уведомить экспертов о завершении работы.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:
Модуль А.
1. Надеть санитарную одежду.
2. Вымыть руки.
3. Подойти к рабочему месту и подготовить его к работе.
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте).
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь.
6. Включить необходимое оборудование.
7. Убрать рабочее место:
- вымыть и протереть рабочий стол.
- сложить чистую посуду и инвентарь на стеллаж.
- вымыть мойку.
- протереть переднюю стенку холодильника и т.д.

Модуль Б.
1. Приготовить 1 пиццу Четыре мяса диаметром 30 см.
2. Нарезать пиццу на 6 кусков.
3. Подать 1 пиццу Четыре мяса на белой, круглой тарелке без борта (D=31-33 см).

Модуль В.
1. Приготовить 1 пиццу Гавайская диаметром 30 см.
2. Нарезать пиццу на 6 кусков.
1. Подать 1 пиццу Гавайская на белой, круглой тарелке без борта (D=31-33 см).
3. Уведомить экспертов о завершении работы.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:
Модуль А.
1. Надеть санитарную одежду.
2. Вымыть руки.
3. Подойти к рабочему месту и подготовить его к работе.
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте).
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь.
6. Включить необходимое оборудование.
7. Убрать рабочее место:
- вымыть и протереть рабочий стол.
- сложить чистую посуду и инвентарь на стеллаж.
- вымыть мойку.
- протереть переднюю стенку холодильника и т.д.

Модуль Б.
1. Приготовить 1 пиццу Четыре мяса диаметром 30 см.
2. Нарезать пиццу.
3. Подать 1 пиццу Четыре мяса на белой, круглой тарелке без борта (D=31-33 см).

Модуль В.

1. Приготовить 1 пиццу Пепперони диаметром 30 см.
2. Нарезать пиццу на 6 кусков.
3. Подать 1 пиццу Пепперони на белой, круглой тарелке без борта (D=31-33 см).
4. Уведомить экспертов о завершении работы.

Особые указания по компетенции:

1. Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.

2. Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

2.4. Региональный (вариативный):

Школьники

30% изменение конкурсного задания Модуль В (черный ящик).

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания.

Студенты

30% изменение конкурсного задания Модуль В (черный ящик).

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания.

Специалисты

30% изменение конкурсного задания Модуль В (черный ящик).

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания.

СПИСОК ПРОДУКТОВ НА 1 УЧАСТНИКА

(в зависимости от категории участник выберает список сырья для своего кз**).** это рецептуры теста и пиццы.

Список продуктов содержит основные компоненты для выполнения конкурсного задания общем столе.

*Дополнительные ингредиенты, необходимые для сбора пиццы или ее украшения могут быть принесены и использованы участниками***.**

ТЕСТО

№ п/п	Ингредиент	Ед. изм.	Кол-во, гр.
1	Мука	гр	900
2	Вода из кулера	мл	500
3	Масло растительное	мл	27
4	Дрожжи быстродействующие САФ-МОМЕНТ	гр	4
5	Сахар песок	гр	5
6	Соль	гр	18

ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ МЯСА

№ п/п	Ингредиент	Ед. изм.	Кол-во, гр.
1	Соус томатный	гр	60
2	Сыр моцарелла	гр	150
3	Колбаса пепперони нарезанная круглыми слайсами (12 слайсов х 1,8 г/слайс = 22 г)	гр	22
4	Бекон	гр	20
5	Ветчина	гр	20

6	Мясные шарики	гр	20

ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ

№ п/п	Ингредиент	Ед. изм.	Кол-во, гр.
1	Соус томатный	гр	60
2	Сыр моцарелла	гр	150
3	Колбаса пепперони, нарезанная круглыми слайсами (24 слайса х 1,8 г/слайс = 44 г)	гр.	44

ПИЦЦА ГАВАЙСКАЯ

№ п/п	Ингредиент	Ед. изм.	Кол-во, гр.
1	Соус Цезарь	гр	60
2	Сыр моцарелла	гр	150
3	Ананас консервированный кусочками	гр	60
4	Филе куриной грудки, кусочки	гр	60

ПИЦЦА МАРГАРИТА

№ п/п	Ингредиент	ед. изм.	кол-во, гр.
1	Соус томатный	гр	60
2	Сыр моцарелла	гр	150
3	Томаты свежие	гр	40