КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция: pohodnaya-kulinariya-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. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Подготовительный этап – из имеющего набора продуктов сформировать меню, разработать технологические карты, подобрать оборудование и инвентарь, упаковать все необходимое для транспортировки.

Подготовка рабочих мест участников. Основной этап – из сформированного комплекта продуктов и воды, приготовить разработанный рацион питания по технологической(им) карте(ам), используя выбранный набор оборудования и инвентаря. Приготовление горячего блюда.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Подготовительный этап – из имеющего набора продуктов сформировать меню, разработать технологические карты, подобрать оборудование и инвентарь, упаковать все необходимое для транспортировки.

Подготовка рабочих мест участников. Основной этап – из сформированного комплекта продуктов и воды, приготовить разработанный рацион питания по технологической(им) карте(ам), используя выбранный набор оборудования и инвентаря. Приготовление горячего блюда и горячего напитка.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Подготовительный этап – из имеющего набора продуктов сформировать меню, разработать технологические карты, подобрать оборудование и инвентарь, упаковать все необходимое для транспортировки.

Подготовка рабочих мест участников. Основной этап – из сформированного комплекта продуктов и воды, приготовить разработанный рацион питания по технологической(им) карте(ам), используя выбранный набор оборудования и инвентаря. Приготовление горячего блюда, десерта и горячего напитка.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	**Модуль А.** Разработка технологической карты по заданию с учетом требований к энергетической ценности блюда, количеству участников похода, весу продуктов, объему готового рациона питания (домашнее задание), теплового оборудования для приготовления.	15 минут	Разработана технологическая карта на блюдо в виде электронного документа на флеш-носителе (домашнее задание). Сформирован набор продуктов для дальнейшей подготовки и упаковки. Сформирована заявка на объем необходимой воды, отдельно по каждой категории (питьевая, техническая).
	1.2 Подбор необходимого оборудования, инвентаря, посуды и тары/упаковки для транспортировки и приготовления.	10 минут	Сформирован набор оборудования, инвентаря, посуды, тары/упаковки для дальнейшей упаковки.
	1.3 Подготовка продуктов для дальнейшей упаковки. Подготовка полуфабрикатов/заготовок (при желании). Упаковка продуктов питания, оборудования и	20 минут	Сформирован набор продуктов по весу соответствующий технологической карте и заданию. Упакованные для дальнейшей транспортировки продукты питания, инвентарь и

	инвентаря и посуды.		оборудование с учетом возможности разделения их на всех участников похода.
	1.4. Презентация результата подготовительного этапа для оценки.	10 минут	6 (шесть) готовых комплектов.
	Модуль Б. Приготовление блюда в соответствии с технологической картой из подготовленного перечня продуктов. - распаковка продуктов; - приготовление блюда в заданной тематике;	90 минут	Готовое блюдо в объеме, необходимом для организации питания 6 человек.
	2.1. Подача готового блюда	10 минут	6 порций готового блюда
	2.3. Уборка рабочего места. - уборка рабочего места; - мойка посуды и инвентаря; - категорирование отходов для дальнейшей их утилизации, упаковка.	15 минут	1. Чистое рабочее место. 2. Чистое оборудование и инвентарь. 3. Отходы упакованы для дальнейшей транспортировки и/или утилизации.
Время выполнение всех модулей: **2 часа 50 минут**			
Студенты	**Модуль А.** Разработка меню и технологических карт по заданию с учетом требований к энергетической ценности рациона, количеству участников похода, весу продуктов, объему готового рациона питания, теплового оборудования для приготовления. Выбор продуктов из имеющегося перечня. Расчет необходимого количества воды для приготовления рациона и мытья посуды.	15минут	Разработано меню и технологические карты на блюдо и напиток в виде электронного документа на флеш-носителе (домашнее задание). Сформирован набор продуктов для дальнейшей подготовки и упаковки. Сформирована заявка на объем необходимой воды, отдельно по каждой категории (питьевая, техническая).
	1.2. Подбор необходимого оборудования, инвентаря, посуды и тары/упаковки для транспортировки и приготовления.	10 минут	Сформирован набор оборудования, инвентаря, посуды, тары/упаковки для дальнейшей упаковки.
	1.3. Подготовка продуктов для дальнейшей упаковки. Подготовка полуфабрикатов/заготовок (при желании). Упаковка продуктов питания оборудования и инвентаря.	10 минут	Сформирован набор продуктов по весу соответствующий технологическим картам и заданию. Упакованные для дальнейшей транспортировки продукты питания, инвентарь и оборудование с учетом

			возможности разделения их на всех участников похода.
	1.4. Презентация результата подготовительного этапа для оценки.	5 минут	6 (шесть) готовых комплектов.
	1.5. Уборка рабочего места: - уборка рабочего места; - мойка посуды и инвентаря; - сортировка отходов для дальнейшей их утилизации.	5 минут	1.Чистое рабочее место. 2. Чистое оборудование и инвентарь. 3. Отходы в мусорном ведре в соответствии с категорией.
	Модуль Б. Приготовление горячего блюда и напитка в соответствии с технологическими картами из подготовленного перечня продуктов. - распаковка продуктов; - приготовление блюда и напитка в заданной тематике.	90 минут	Готовое блюдо и напиток в объеме, необходимом для организации питания 6 человек.
	2.2. Подача готового блюда и напитка	10 минут	6 порций готового блюда и напитка
	2.3. Уборка рабочего места: - уборка рабочего места; - мойка посуды и инвентаря; - категорирование отходов для дальнейшей их утилизации, упаковка.	10 минут	Чистое рабочее место. Чистое оборудование и инвентарь. Отходы упакованы для дальнейшей транспортировки и/или утилизации.
Время выполнение всех модулей: **2 часа 35 минут**			
Специалисты	**Модуль А.** Разработка меню и технологических карт по заданию с учетом требований к энергетической ценности рациона, количеству участников похода, весу продуктов, объему готового рациона питания, теплового оборудования для приготовления. Выбор продуктов из имеющегося перечня. Расчет необходимого количества воды для приготовления рациона и мытья посуды.	15 минут	Разработано меню и технологические карты на блюдо, десерт и напиток в виде электронного документа на флеш-носителе (домашнее задание). Сформирован набор продуктов для дальнейшей подготовки и упаковки. Сформирована заявка на объем необходимой воды, отдельно по каждой категории (питьевая, техническая)
	1.2. Подбор необходимого оборудования, инвентаря, посуды и тары/упаковки для транспортировки и приготовления.	10 минут	Сформирован набор оборудования, инвентаря, посуды, тары/упаковки для дальнейшей упаковки.
	1.3 Подготовка продуктов для дальнейшей упаковки. Подготовка	10 минут	Сформирован набор продуктов по весу, соответствующий технологической карте и

	полуфабрикатов/заготовок (при желании). Упаковка продуктов питания оборудования и инвентаря.		заданию. Упакованные для дальнейшей транспортировки продукты питания, инвентарь и оборудование с учетом возможности разделения их на всех участников похода.
	1.4. Презентация результата подготовительного этапа для оценки	5 минут	6 (шесть) готовых комплектов.
	1.5. Уборка рабочего места: - уборка рабочего места; - мойка посуды и инвентаря; - сортировка отходов для дальнейшей их утилизации.	5 минут	1.Чистое рабочее место. 2. Чистое оборудование и инвентарь. 3. Отходы в мусорном ведре в соответствии с категорией.
	Модуль Б. Приготовление горячего блюда, десерта и напитка в соответствии с технологическими картами из подготовленного перечня продуктов: - распаковка продуктов; - приготовление блюда, десерта и напитка в заданной тематике.	90 минут	Готовое блюдо, десерт и напиток в объеме, необходимом для организации питания 6 (шести) человек.
	2.2. Подача готового блюда, десерта и напитка	10 минут	6 (шесть) порций готового блюда, десерта и напитка
	2.3. Уборка рабочего места: - уборка рабочего места; - мойка посуды и инвентаря; - категорирование отходов для дальнейшей их утилизации, упаковка.	10 минут	Чистое рабочее место. Чистое оборудование и инвентарь. Отходы упакованы для дальнейшей транспортировки и/или утилизации.
Время выполнение всех модулей: **2 часа 35 минут**			

2.3 Последовательность выполнения задания.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А.

Разработка технологической карты по заданию с учетом требований к энергетической ценности блюда, количеству участников похода, весу продуктов, объему готового рациона питания, теплового оборудования для приготовления. Выбор продуктов из имеющегося перечня. Расчет необходимого количества воды для приготовления рациона и мытья посуды. Исходные данные для выполнения задания (домашнее задание):

- количество участников похода – 6 (шесть) человек;

- энергетическая ценность приема пищи в расчете на одного человека - 450 (+/- 50) ккал;

- категория приема пищи – обед;

- вес продуктов – не более 250 гр на 1 человека с учетом упаковки, без учета воды;

- вес готового блюда на 1 человека – не менее 200 гр;

- время года – весна;

- регион – Москва;

- тепловое оборудование – туристическая газовая горелка.

- участник, из имеющего на рабочем месте перечня продуктов разрабатывает технологическую карту по заранее разработанному шаблону. Задание выполняется на

- в случае если во время оценки результатов выполнения Модуля А экспертами нарушена комплектация подготовленных наборов продуктов и инвентаря возвращает их в первоначальное состояние.

Модуль Б.

Подготовка.

До начала контрольного времени участникам предоставляется дополнительное время - 15 минут для:

- проверки заявленного количества питьевой и технической воды. Результат подтверждается техническому эксперту и фиксируется;
- проверки состава комплектов, подготовленных в Модуле А. Результат подтверждается техническому эксперту и фиксируется;
- проверка исправности теплового оборудования осуществляется силами технического эксперта, подтверждается участником и фиксируется;
- проверки наличия распечатанного меню и технологических карт.

2.1. Приготовление блюда в соответствии с технологическими картами из подготовленного перечня продуктов.

- распаковка продуктов;
- приготовление горячего блюда и напитка в заданной тематике.
- участник распаковывает продукты, оборудование и инвентарь;
- участнику, при контакте с продуктами питания и готовым блюдом необходимо использовать перчатки;
- участник, в соответствии с технологической картой готовит горячее блюдо и напиток в количестве 6 (шесть) порций каждого, строго соблюдая последовательность, указанную в ней;

участник самостоятельно распределяет время на приготовление блюд;

участник самостоятельно определяет очередность приготовления блюд.

2.2. Подача готового блюда

- по завершении приготовления рациона участник порционирует его на 6 (шесть) человек равными частями и организует подачу на отдельном столе.

2.3. Уборка рабочего места.

- уборка рабочего места;
- мойка посуды и инвентаря;
- категорирование отходов для дальнейшей их утилизации, упаковка.
- участник обеспечивает уборку рабочего места, мойку посуды, инвентаря используя техническую воду заявленного объема;
- образовавшиеся в процессе выполнения модуля отходы сортируются в зависимости от возможности способа их утилизации. Органические отходы, как возможные для утилизации на месте приготовления пищи отдельно, неорганические отдельно. Неорганические отходы необходимо упаковать для дальнейшей транспортировки, обеспечив их минимальный объем;
- участник готовит на рабочем столе для оценки чистую посуду, инвентарь, упакованные отходы;
- уведомляет экспертов о завершении работы.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А.

Разработка меню и технологических карт по заданию с учетом требований к энергетической ценности рациона, количеству участников похода, весу продуктов, объему готового рациона питания, теплового оборудования для приготовления. Выбор продуктов из имеющегося перечня. Расчет необходимого количества воды для приготовления рациона и мытья посуды. Исходные данные для выполнения задания: (домашнее задание)

- количество участников похода – 6 человек;

- энергетическая ценность приема пищи в расчете на одного человека - 550 (+/- 50) ккал;

- категория приема пищи – обед;

- вес продуктов – не более 350 гр на 1 человека с учетом упаковки, без учета воды;

- вес готового блюда на 1 человека – не менее 200 гр;

- объем готового напитка на 1 человека – не менее 150 мл;

- время года – весна;

- регион – Москва;

- тепловое оборудование – туристическая газовая горелка.

- участник, из имеющего на рабочем месте перечня продуктов разрабатывает меню, технологические карты по заранее разработанным шаблонам. Задание выполняется на персональном компьютере (ноутбуке). Дополнительно участнику предоставляется список продуктов с краткими характеристиками в напечатанном виде на бумажном носителе (шрифт Times New Roman, кегель 16, межстрочный интервал 1,5). По завершении выполнения этапа задания участник сохраняет файл в формате word, копирует его на флеш-накопитель и передает техническому эксперту для последующей передачи экспертам для оценки. Изменение формата шаблона меню и технологической карты не допускается;

- участник из имеющегося перечня продуктов выбирает необходимые для приготовления;

- участник производит расчет необходимого количества воды и заполняет заявку, отдельно по объему питьевой, отдельно по объему технической воды. Шаблон заявки на объем воды предоставляется участнику в напечатанном виде (шрифт Times New Roman, кегель 16, межстрочный интервал 1,5). По завершении выполнения расчетов и заполнения заявки участник передает ее техническому эксперту для подготовки необходимого объема воды;

1.2. Подбор необходимого оборудования, инвентаря, посуды и тары/упаковки для транспортировки и приготовления.

- участник, из имеющегося оборудования и инвентаря, находящегося в общей зоне, выбирает необходимое для приготовления рациона и его раздачи участникам похода. Переносит его на свое рабочее место. Также осуществляет выбор необходимых средств упаковки, находящихся в общей зоне, и переносит их на свое рабочее место.

1.3. Подготовка продуктов для дальнейшей упаковки. Подготовка полуфабрикатов/заготовок (при желании).

- участник, из имеющихся на рабочем месте продуктов, используя весовое оборудование и тару, формирует общий объем продуктов, необходимый для приготовления рациона;

- при необходимости, желании участника допускается предварительная подготовка продуктов (полуфабрикаты/заготовки) для использования в Модуле 2, например, мытье, очистка, нарезка овощей. В случае контакта с продуктами питания без последующей их обработки использование перчаток обязательно.

1.4. Упаковка продуктов питания, оборудования и инвентаря.

- участник, используя, выбранные средства для упаковки продуктов и инвентаря формирует 6 (шесть) одинаковых по весу комплектов для последующей транспортировки участниками похода. Допускается расхождение комплектов по весу в пределах 20 (двадцати) процентов. Упакованные продукты должны обеспечивать их дальнейшее складирование и транспортировку в рюкзаке участника похода, то есть быть максимально герметично упакованными. Требования к равномерному распределению по объему и составу комплектов отсутствуют.

1.5. Презентация результата подготовительного этапа для оценки

- участник размещает 6 (шесть) готовых комплектов на отдельном столе для демонстрации и оценки экспертами;

- участник уведомляет экспертов о завершении работы.

1.6. Уборка рабочего места

- участник обеспечивает уборку рабочего места, мойку посуды, инвентаря, использованные на подготовительном этапе с помощью проточной воды;

- образовавшиеся в процессе выполнения модуля отходы сортируются в зависимости от способа их утилизации;

- уведомляет экспертов о завершении работы.

Завершение Модуля А.

Перерыв.

Во время перерыва экспертами осуществляется оценка выполнения Модуля А. Технические эксперт осуществляет подготовку рабочего места участника для Модуля Б, а именно:

- готовит заявленный объем питьевой и технической воды;

- распечатывает с флеш-накопителя меню, технологические карты горячего блюда и напитка,

разработанных участником;

- убирает отходы;
- убирает персональный компьютер (ноут бук), стул;
- отключает подачу проточной воды;
- в случае если во время оценки результатов выполнения Модуля А экспертами нарушена комплектация подготовленных наборов продуктов и инвентаря возвращает их в первоначальное состояние.

Модуль Б.

Подготовка.

До начала контрольного времени участникам предоставляется дополнительное время - 15 минут для:

- проверки заявленного количества питьевой и технической воды. Результат подтверждается техническому эксперту и фиксируется;
- проверки состава комплектов, подготовленных в Модуле А. Результат подтверждается техническому эксперту и фиксируется;
- проверка исправности теплового оборудования осуществляется силами технического эксперта, подтверждается участником и фиксируется;
- проверки наличия распечатанного меню и технологических карт.

2.1. Приготовление блюда в соответствии с технологическими картами из подготовленного перечня продуктов.

- распаковка продуктов;
- приготовление горячего блюда и напитка в заданной тематике.
- участник распаковывает продукты, оборудование и инвентарь;
- участнику, при контакте с продуктами питания и готовым блюдом необходимо использовать перчатки;
- участник, в соответствии с технологической картой готовит горячее блюдо, десерт и напиток в количестве 6 (шесть) порций каждого, строго соблюдая последовательность, указанную в ней;
  - участник самостоятельно распределяет время на приготовление блюд;
  - участник самостоятельно определяет очередность приготовления блюд.

2.2. Подача готового блюда

- по завершении приготовления рациона участник порционирует его на 6 (шесть) человек равными частями и организует подачу на отдельном столе.

2.3. Уборка рабочего места.

- уборка рабочего места;
- мойка посуды и инвентаря;
- категорирование отходов для дальнейшей их утилизации, упаковка.
- участник обеспечивает уборку рабочего места, мойку посуды, инвентаря используя техническую воду заявленного объема;
- образовавшиеся в процессе выполнения модуля отходы сортируются в зависимости от возможности способа их утилизации. Органические отходы, как возможные для утилизации на месте приготовления пищи отдельно, неорганические отдельно. Неорганические отходы необходимо упаковать для дальнейшей транспортировки, обеспечив их минимальный объем;
- участник готовит на рабочем столе для оценки чистую посуду, инвентарь, упакованные отходы;
- уведомляет экспертов о завершении работы.

Особые указания по компетенции:

Участник должен быть одет в соответствии со следующими требованиями:

- 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, логотип учебного заведения (при наличии) должен быть нанесён – на рукав выше локтя, 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;

- фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой);
- брюки поварские темного цвета;
- головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с фиксированной пяткой.

2.4. Региональный (вариативный):

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается в замене продуктов используемых для приготовления рационов.

Пример:

№ п/п	Продукт в конкурсном задании	Продукт, после замены
1.	Крупа гречневая	Булгур
2.	Горбуша консервированная	Курица консервированная
3.	Горошек консервированный	Фасоль консервированная
4.	Чабрец сушенный	Ромашка сушенная

Примеры изменений для регионального (вариативного) модуля:

2.5. Критерии оценки выполнения задания

ШКОЛЬНИКИ

Задание	№	Наименование критерия	Максимальный балл	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 1. Из имеющего набора продуктов разработать технологическую карту, подобрать оборудование и инвентарь, упаковать все необходимое для транспортировки.	1.	Использование специальной одежды для выполнения конкурсного задания	**2**	2	
	2.	Использование шаблона при разработке технологической карты	**3**	3	
	3.	Готовая технологическая карта сохранена на флеш-накопителе и передана техническому эксперту	**3**	3	
	4.	Соответствие энергетической ценности готового блюда указанным параметрам	**5**	5	
	5.	Соответствие выбранных продуктов перечню продуктов из технологической карты	**5**	5	
	6.	Наличие заполненной заявки на воду (питьевая, техническая)	**5**	5	
	7.	Соответствие выбранного оборудования и инвентаря технологической карте	**5**	5	
	8.	Соответствие тары/упаковки продуктам	**5**	5	
	9.	Обеспечение герметичности упаковки для транспортировки продуктов	**5**	5	
	10.	Соответствие веса продуктов с упаковкой заявленным требованиям	**5**	5	
	11.	Продукты, оборудование и инвентарь распределены в соответствии с количеством участников похода	**5**	5	
	12.	Рабочее место убрано, инвентарь и оборудование чистые	**3**	3	
	13.	Тайминг соблюден	**5**	5	
Модуль 2 Из сформированного комплекта продуктов	1.	Использование специальной одежды для выполнения конкурсного задания	**2**	2	