КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Студенты»

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

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 распечатанной технологической карты.

2.1. Приготовление блюда в соответствии с технологической картой из подготовленного перечня продуктов.

- распаковка продуктов;
- приготовление блюда 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 в количестве 6 (шесть) порций, строго соблюдая последовательность, указанную в ней;

2.2. Подача готового блюда

- по завершении приготовления горячего блюда 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.

2.3.2. Категория участников «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. 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.

.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 Б, 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 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;