КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция: povar-natsionalnoy-hakasskoy-kuhni-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.

приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;	безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.	- упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

2.Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюд:

Окрошки с «Халбой»,

Каши «Потхы» из сметаны

Седем из брусники.

Время выполнения конкурсного задания: 1час 30 мин.

Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюд:

Салат «Таежный»

Уха с форелью.

Комечек.

Время выполнения конкурсного задания: 2час 30 мин.

Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюд:

Чарба угрей

Систеен паар

2 гарнира (1 капуста тушеная), второй на выбор участника, соус горячий грибной (обязательный компонент грузди)

Седем из черемухи.

Время выполнения конкурсного задания: 2час 00 мин.

Конкурсное задание

Школьники:

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьники	**Организация рабочего места. Внимание!!!** Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта	*20 мин*	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места
	Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: Окрошки с «Халбой»	Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1, модуля 2, модуля 3 не более **1 час 30 мин**	Приготовить 2 порции блюда: Окрошка с «Халбой» • Промытую халбу мелко нарезать и растереть • Отварной картофель и яйцо мелко нарезать кубиком, добавить свежий огурец. • Готовую массу залить свежим айраном. • Используйте продукты из представленного списка • Используйте продукты с общего стола (при необходимости) Оформить блюдо. • Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника Подача блюда: • Масса блюда минимум 150г. максимум 200. • Температура подачи тарелки от 10 °С до 14 °С. • Блюдо подается на белых круглых глубокая с плоскими полями тарелках без декора (D=26-28 см). • Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов,

			дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** • 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.
	Модуль 2 **Приготовить, оформить, подать2 порции блюда:** Каши «Потхы» из сметаны		Приготовить 2 порции блюда: «Потхы» из сметаны *В посуду с толстостенным дном влить сметану жирностью 35%, *Варить 5 мин на медленном огне, *добавить порциями, постоянно помешивая пшеничную муку, *влить подготовленное куриное яйцо, *посолить, варить до обильного выделения масла • Используйте продукты из представленного списка • Используйте продукты с общего стола (при необходимости) Оформить блюдо. • Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника Подача блюда: • Масса блюда минимум 150г.максимум 200. • Температура подачи тарелки от 35 °С до 14 °С. • Блюдо подается на белых круглых плоских тарелках без декора (D=30-32 см).

			• Подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** • 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.
	Модуль 3. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: Седем из брусники.		**Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда (напитка):** Седем из брусники *Бруснику размять в глубокой посуде, *залить предварительно подготовленным сахарным сиропом, *дают закипеть, процеживают, охлаждают. Блюдо подается в стаканах 280 мл. Масса 1порции 200 г.

Общее время выполнения конкурсного задания: 1,5 часа

ШКОЛЬНИКИ:

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. При необходимости используют продукты с общего стола.

Список продуктов

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (**брутто**)
Холба	*г*	*100*
Картофель	*г*	*300*
Яйцо куриное	шт	3
Огурец свежий	*г*	*100*
Айран	*г*	*500*
Сметана 35%	*г*	*300*
Мука пшеничная	*г*	*50*
Брусника	*г*	*200*
Сахар	*г*	*200*

Общий стол

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (**брутто**)
Соль	г	10
Перец черный молотый	г	10
Талган	г	20

Конкурсное задание

Студенты:

Студенты	**Организация рабочего места. Внимание!!!** Вне конкурсного времени за 15 минут до начала старта 15мин после по дачи Модуля 3.	30 мин	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места
	Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюд: Салат «Таежный»	Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд: Модуля 1- 1,5ч;	**Приготовить, оформить, подать 2 порции блюд: Салат «Таежный»** *Лук, морковь, перец болгарский помыть, почистить и нарезать соломкой, Папоротник предварительно вымочить и нарезать соломкой, Обжарить лук, морковь, папоротник, остудить. В остывшую массу выложить перец болгарский, хорошо перемешать, довести до вкуса Подавать посыпая кедровым орехом

			Подача блюда: • Масса блюда минимум 100г.максимум 150. • Температура подачи тарелки от 0-14 °С • Блюдо подается на белых круглых плоских тарелках без декора (D=30-32 см). • Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** • 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.
	Модуль 2. Приготовить, оформить, подать 2 блюда: Уха с форелью	2 часа.	**Приготовить, оформить, подать 2порции блюда:** *Филе рыбы кладут в кастрюлю, сразу добавляя луковицу, корень петрушки и нарезанный кубиками картофель, при слабом кипении варят 20 мин. Вынимают рыбу из бульона, заправляют сушеным кизилом без косточек, толчеными ядрами кедрового ореха, молотой смесью душистого и черного перцев. Еще раз довести уху до кипения, слегка посыпая свежим чабрецом. • Блюдо подают на белых круглых глубоких тарелках с широкими полями (D=26-27 см). *Вес одной тарелки минимум 200, максимум 250 грамм *Температура подачи не менее 35 градусов, измеряется по краю тарелки. • Подаются два идентичных блюда: одна

			порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** • 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.
	Модуль 3. Приготовить оформить и подать 2 порции блюда: Комечек	2ч.30мин.	**Приготовить, оформить и подать две порции блюда Комечек** * Приготовить сдобное, пресное, крутое тесто,(мука, сливки, яйцо, масло сливочное, соль.) после 15-минутной расстойки раскатать на калачики толщиной не более 2 см, печь в пароконвектомате при температуре 180 градусов 15-20 мин *Выход одной порции минимум 90 грамм, максимум 120 грамм. • Блюдо подается на белых круглых плоских тарелках без декора (D=30-32 см). • Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** • 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

Общее время выполнения конкурсного задания: 2,5 часа

Список продуктов

Продукты выдаются участникам по заказу за 2 недели до начала чемпионата, согласно технологическим картам участника.. При необходимости используют продукты с общего стола.

Студенты:

Наименование сырья	***Единица измерения***	**Доступное количество на 1 участника (брутто**
Папоротник	*г*	*200*
Лук репчатый	*г*	*600*
Картофель свежий	*г*	*300*
Перец болгарский	*мл*	*100*
Сушенный кизил	*мл*	*50*
Сушенный чабрец	*г*	*30*
Морковь св	*г*	*300*
Чеснок	*г*	*50*
Филе форели	*г*	*200*
Корень петрушки	*г*	*50*
Сливки 33%	*г*	*100*
Масло сливоч	*г*	*50*
Мука пшеничная	*г*	*300*
Яйцо куриное	*г*	*120*
Сметана 30%	*г*	*200*
Сахар	*г*	*120*
Пекарский порошок	*г*	*6*
Общий стол		
сахар	*кг*	*1,0*
Шоколад молочный	*г*	*100*
Шоколад белый	*г*	*100*
изомальт	*г*	*200*
талган	*г*	*200*
Масло раст	*л*	*1,0*
Орех кедровый	*г*	*500*
Соевый соус	*г*	*500*
соль	*г*	*5*
Перец черный молотый	*г*	*5*
Мука пшеничная	*г*	*50*
Черемуха суш.	*г*	*50*

Конкурсное задание **Специалисты:**			
	Организация рабочего места. Внимание!!! Вне конкурсного времени за 15 минут до начала старта	15 мин	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места
Специалист	**Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда:** Чарба угрей (суп с ячневой крупой),	Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1, модуля 2 Модуля 3 не более **1 час 30 мин**	**Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда:** Чарба уггрей (суп с ячневой крупой) *Бараньи ребра залить Холодной водой и поставить варить,(при закипании снять пену, уменьшить температуру и варить в течении 1-1,5ч *В готовый бульон ввести предварительно промытую холодной водой ячневую крупу *При подаче добавить ааpчы (продукт перегонки айрана). • Используйте продукты из представленного списка • Используйте продукты с общего стола (при необходимости) Оформить блюдо. • Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника Подача блюда: • Масса блюда минимум 150г.максимум 200. • Температура подачи тарелки от 35 °С и вы ше • Блюдо подается на белых круглых глуб Окая с плоскими по лями тарелках без декора (D=26-28 см). • Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант.

			• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** • 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.
	Модуль 2. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюд: Систеен паар (шашлык из бараньей печени) 2 гарнира (1 капуста тушеная), второй на выбор участника, соус горячий грибной (обязательный компонент грузди),		**Приготовить, оформить, подать 2 порции блюд:** Систен паар (шашлык из бараньей печени) 2 гарнира (1 капуста тушеная), второй на выбор участника, соус горячий грибной (обязательный компонент грузди), *Печень очистить от пленки и желчных протоков, промыть в холодной воде, *Нарезать небольшими кусочками массой по 20-25 добавить нарезанный кольцами репчатый лук, посолить, поперчить, *Нанизать на шампура вместе с луком, обмотать салом, снятым с брюшины. *Жарить в пароконвектомате, при температуре 180 градусов 15-25 мин(нагретом) *Гарнир 1 капуста тушеная, Гарнир 2 на выбор Участника, *Соус грибной (грузди--обязательный компонент) *Масса блюда минимум 180г, *2 порции горячего блюда подаются на Тарелках- круглая бе лая плоская, диаметром 30-32 см,

			*Соус должен быть Сервирован на каждой тарелке, дополнительно подается 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации *Температура подачи Тарелки от 35гр и выше, *подаются 2 идентичных блюда. **Подача блюда**: • Масса блюда минимум 150г.максимум 200. • Температура подачи тарелки от 35 °С до 14 °С. • Блюдо подается на белых круглых плоских тарелках без декора (D=30-32 см). • Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** • 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.
	Модуль 3. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: Седем из черемухи		**Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда (напитка):** Седем из черемухи *Черемуху размять в глубокой посуде, *залить предварительно подготовленным сахарным сиропом,

			*дают закипеть, процеживают, охлаждают. Блюдо подается в стаканах 280 мл. Масса 1 порции 200 г.
Общее время выполнения конкурсного задания: 2,5 часа			

Список продуктов

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. При необходимости используют продукты с общего стола

Специалисты:

Наименование сырья	***Единица измерения***	**Доступное количество на 1 участника (брутто**
Бараньи рёбра	г	250
Баранья печень	г	300
Сало внутреннее	г	100
аарчы	г	100
Сливки 10%	г	200
Лук репчатый	г	150
Капуста белокочанная	г	300
Грузди консервированные	г	200
Томатная паста	г	20
Мука пшеничная	г	50
черемуха	г	200
сахар	г	200
Общий стол		
рис	г	200
булгур	г	200
полента	г	200
соль	г	5
Перец черный молотый	г	5
талган	г	20

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля или указать время, отводимое на выполнение каждого модуля.

2.3. Последовательность выполнения задания.

Все блюда и кулинарные изделия являются авторскими, новыми и разрабатываются на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания», соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса**.**

Школьники:

При выполнении Модуля 1 Окрошки с «Халбой», Модуля 2. Каши Патхы из сметаны, Модуля 3 Седем из брусники участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;

- подойти к рабочему месту;
-убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции блюда Окрошки с Халбой;
- приготовить 2 порции блюда «Каши Потхы из сметаны;
- приготовить 2 порции Седем из брусники;
- оформить блюдо;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- подать 2 порции блюда Окрошка с Халбой на белых круглых, глубоких тарелках без декора (D=26-28см);
- подать 2 порции блюда Каши Патхы из сметаны на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см);
- подать 2 порции блюда Седем из брусники в стаканах объёмом 280мл;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду в моечную вану, протереть рабочий стол.

Особые указания:

Что можно?

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

Что нельзя?

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

Студенты:
При выполнении

Модуля 1. Салат «Таежный

Модуля 2. Уха из форели
, Модуля 3 Комечек
- участник должен следовать следующему алгоритму работы:
- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
-убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции блюда Салат «Таежный»
- приготовить 2 порции блюда Уха из форели
-приготовить 2 порции блюда Комечек
- оформить блюдо;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- подать 2 порции блюда Салат «Таежный» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см).
- подать 2 порции блюда Уха из форели на белых, круглых, глубоких тарелках с широкими полями без декора D=26-28см,
-подать 2 порции блюда Комечек на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см).
- уведомить экспертов о завершении работы;

- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Особые указания:

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

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

Специалисты:

При выполнении Модуля 1. Чарба угре (суп с ячневой крупой) Модуля 2. Систеен паар (шашлык из печени) Модуля 3 Седен из черемухи, участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
-убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции блюда Чарба угрей (суп с ячневой крупой)
- приготовить 2 порции блюда Систен паар (шашлык из печени),
-приготовить 2 порции блюда Седем из черемухи,
-оформить блюдо;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- подать 2 порции блюда Чабра угрей (суп с ячневой крупой) на белых круглых, глубоких с широким бортом тарелках без декора (D=26-28см).
- подать 2 порции блюда Систеен паар на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см).
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов. Обязательные элементы.

Участники:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы:
логотип «Абилимпикс», на груди слева ,под логотипом фамилия и имя участника.
Логотип учебного заведения 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!!!

Передник фартук при сервировке и подаче белого цвета (возможен вариант с грудкой), при выполнении заданий по модулям-черного цвета. Брюки –поварские черного цвета. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).
Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой черная.

Эксперты:

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 эксперта. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой). Брюки – поварские темного цвета. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

2.4. 30% изменение конкурсного задания

2.5. Критерии оценки выполнения задания.
Оценивание производится группами экспертов по объективным и субъективным критериям по 100 балльной системе.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Школьники **Модуль 1.** **Приготовление, оформление и подача Окрошки с Халбой**	Приготовить 2 порции блюда: Окрошка с «Халбой» • Промытую халбу мелко нарезать и растереть • Отварной картофель и яйцо мелко нарезать кубиком, добавить свежий огурец. • Готовую массу залить свежим айраном. • Используйте продукты из представленного списка • Используйте продукты с общего стола (при необходимости) Оформить блюдо. • Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника Подача блюда: • Масса блюда минимум 150г.максимум 200. • Температура подачи тарелки от 10 °С до 14 °С. • Блюдо подается на белых круглых глубокая с плоскими полями тарелках без декора (D=26-28 см). • Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** • 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.	30
Модуль 2 **Приготовить, оформить, подать2 порции блюда:**	Приготовить 2 порции блюда: «Потхы» из сметаны *В посуду с тостостенным дном влить сметану жирностью 35%, прокипятить 5 мин на медленном огне. *добавить порциями, постоянно помешивая пшеничную муку.	50

Каши «Потхы» из сметаны	*влить подготовленное куриное яйцо, *посолить * варить до обильного выделения масла • Используйте продукты из представленного списка • Используйте продукты с общего стола (при необходимости). Оформить блюдо. • Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника. Подача блюда: • Масса блюда минимум 150 г. максимум 200 г. • Температура подачи тарелки от 35 °С до 14 °С. • Блюдо подается на белых круглых плоских тарелках без декора (D=30-32 см). • Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** • 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.	
Модуль 3. **Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда:** Седем из брусники	**Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда (напитка):** Седем из брусники *Бруснику размять в глубокой посуде, *залить предварительно подготовленным сахарным сиропом, *дают закипеть, процеживают, охлаждают. Блюдо подается в стаканах 280 мл. Масса 1порции 200 г.	20
ИТОГО		**100**

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Студент: **Модуль 1.** **Приготовить,** **оформить,** **подать 2** **порции блюд:** Салат «Таежный»	**Приготовить,** **оформить, подать 2** **порции блюда Салат «Таежный»:** Лук, морковь, перец болгарский помыть, почистить и нарезать соломкой, Папоротник предварительно вымочить и нарезать соломкой, Обжарить лук, морковь, папоротник, остудить. В остывшую массу выложить перец болгарский, хорошо перемешать, довести до вкуса Подавать посыпая кедровым орехом. **Подача блюда**: • Масса блюда минимум 100г.максимум 150. • Температура подачи тарелки от 0 °С до 14 °С. • Блюдо подается на белых круглых плоских тарелках без декора (D=30-32 см). • Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** • 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.	**38**
Модуль 2. **Приготовить, оформить, подать 2 блюда:** Уха из форели	**Приготовить,** **оформить, подать 2 блюда Уха из форели:** Потрошеную и отчищенную от чешуи рыбу кладут в кастрюлю, сразу добавляя луковицу, корень петрушки и нарезанный кубиками картофель, при слабом кипении варят 20 мин. Вынимают рыбу из бульона, заправляют сушеным кизилом без косточек, толчеными ядрами кедрового ореха, молотой смесью душистого и черного перцев Еще раз довести уху до кипения, слегка посыпая свежим чабрецом.	

	• Блюдо подают на белых круглых глубоких тарелках с широкими полями (D=26-27 см). *Вес одной тарелки минимум 200, максимум 250 грамм *Температура подачи не менее 35 градусов, измеряется по краю тарелки. • Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** • 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.	**31**
Модуль 3. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: Комечек	**Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда:** Комечек Приготовить сдобное, пресное, крутое тесто, после 15-минутной расстойки раскатать на калачики толщиной не более 2 см, печь в пароконвектомате при температуре 180 градусов 15-20 мин Выход одной порции минимум 90 грамм, максимум 120 грамм. • Блюдо подается на белых круглых плоских тарелках без декора (D=30-32 см). • Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. • Использование при	**31**

	подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** • 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	
Итого		**100**

Наименование	**Задание**	**Максимальный балл**
Специалист **Модуль 1** Приготовить, оформить и подать 2 порции блюда: Чарба угрей (суп с ячневой крупой)	**Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда:** Чарба уггрей (суп с ячневой крупой) *Бараньи ребра залить холодной водой и поставить варить,(при закипании снять пену, уменьшить температуру и варить в течении 1-1,5ч. *В готовый бульон ввести предварительно промытую холодной водой ячневую крупу. *При подаче добавить ааpчы (продукт перегонки айрана). • Используйте продукты из представленного списка • Используйте продукты с общего стола (при необходимости) Оформить блюдо. • Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника. Подача блюда: • Масса блюда минимум 150г.максимум 200. • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Блюдо подается на белых круглых глубокая с плоскими полями тарелках без декора (D=26-28 см).	**30**

	• Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** • 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.	
Модуль 2 **Приготовить, оформить и подать 2 порции блюда:** Систеен паар 2 гарнира (1 капуста тушенная,2 на выбор участника), 1 соус горячий грибной (обязательный компонент-грузди**.**	**Приготовить, оформить, подать 2 порции блюд:** Систен паар (шашлык из бараньей печени) 2 гарнира (1 капуста тушеная), второй на выбор участника, соус горячий грибной (обязательный компонент грузди), *Печень очистить от пленки и желчных протоков, промыть в холодной воде, *Нарезать небольшими кусочками массой по 20-25 г, добавить нарезанный кольцами репчатый лук, посолить, поперчить, *Нанизать на шампура вместе с луком, обмотать салом, снятым с брюшины. *Жарить в пароконвектомате, при температуре 180 градусов 15-25 мин(нагретом) *Гарнир 1 капуста тушеная, Гарнир 2 на выбор участника, *Соус грибной (грузди-обязательный компонент *Масса блюда минимум 180г, *2 порции горячего блюда подаются на тарелках- круглая белая плоская, диаметром 30-32 см, *Соус должен быть сервирован на каждой тарелке, Дополнительно подается 50 мл. основного соуса в соуснике Для слепой дегустации *Температура подачи Тарелки от 35гр и выше,	**50**

	*подаются 2 идентичных блюда **Подача блюда**: • Масса блюда минимум 150г.максимум 200. • Температура подачи тарелки от 35 °С до 14 °С. • Блюдо подается на белых круглых плоских тарелках без декора (D=30-32 см). • Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** • 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.	
Модуль 3 **Приготовить, оформить и подать 2 порции блюда:** Седем из черемухи	**Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда (напитка):** Седем из черемухи *Облепиху размять в глубокой посуде *залить предварительно подготовленным сахарным сиропом, *дают закипеть, процеживают, охлаждают. Блюдо подается в стаканах 280 мл. Масса 1порции 200г.	**20**
Итого		**100**

Критерии оценки выполнения задания (школьники, студенты, специалисты).

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
<u>Школьники</u> **Модуль1** Приготовить, оформить и подать 2 порции блюда: Окрошка с Халбой **Модуль2** Приготовить, оформить и подать 2 порции блюда Каша Патхы из сметаны**,** **Модуль 3** Приготовить и подать 2 порции блюда Седем из брусники **<u>Студенты:</u>** **Модуль1** Приготовить, оформить и подать 2 порции блюда : Салат «Таежный», **Модуль 2**	1.	Персональная гигиена – Спецодежда в требованиями и чистоты	3	3	
	2.	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)	3	3	
	3.	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами, плохие привычки	4	4	
	4.	Соблюдение техники безопасности	3	3	
	5.	Гигиена рабочего места – Чистый пол	3	3	
	6.	Гигиена рабочего места – Холодильник – чистота и соблюдение товарного соседства	3	3	
	7.	Гигиена рабочего места – Рабочие поверхности – соблюдение санитарных норм	3	3	

Приготовить, оформить и подать 2 порции блюда: Уха из форели, **Модуль3** Приготовить и подать 2 порции блюда Комечек					
	8.	Расточительность	3	3	
	9.	Корректное использование цветных разделочных досок	4	4	
	10.	Корректное использование раздельных мусорных баков	3	3	
	11.	Время подачи – корректное время подачи (КВП) ±1 минута от заранее определённого	4	4	
<u>Специалисты</u> **Модуль 1.** Приготовить, оформить и подать 2 порции блюда: Чарба угрей (суп с ячневой крупой) **Модуль 2.** Приготовить, оформить и	12.	Температура подачи блюда по краю тарелки	3	3	
	13.	Соответствие массы блюда с заданием	4	4	
	14.	Чистота тарелки	3	3	