КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Студенты»

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,