КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция:
povar-regionalnoy-kuhni-prigotovlenie-uralskih-posekunchikov-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

Конкурсное задание состоит из 3 модулей для школьников и включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – модули А, Б и вариативную часть – модуль В; и 4 модулей для студентов и специалистов, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – модули А, Б, В и вариативную часть – модуль Г. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

- Классические посекунчики: с мясной начинкой (говядина, свинина).
- Посекунчики с картофелем: начинка состоит из отварного картофеля с добавлением жареного лука и специй.
- Посекунчики с капустой: в начинку добавляют тушеную капусту.

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 20 штук уральских посекунчиков с учетом продуктов регионального компонента, включая:

- тесто;
- начинку из мяса;
- холодный соус.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить по 20 штук уральских посекунчиков с каждым видом начинок с учетом продуктов регионального компонента, включая:

- тесто;
- начинку из мяса;
- начинку из капусты;
- начинку из картофеля;
- холодный соус.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

В ходевыполнения конкурсного задания необходимо приготовить по 20 штук уральских посекунчиков с каждым видом начинок с учетом продуктов регионального компонента, включая:

- тесто;
- начинку из мяса;
- начинку из капусты;
- начинку из картофеля;
- холодный соус.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	**Модуль А. Организация работы на площадке**	10 мин.	Готовность рабочего места
	Модуль Б. Приготовление двух порций посекунчиков с соусом	2 часа	Готовые 2 порции по 10 шт. посекунчиков с подачей на круглой тарелке, вместе с посекунчиками подается соус в соуснике.
	Модуль А. Организация работы на площадке	10 мин	Чистота рабочего места

Время выполнение всех модулей: **2 часа 20 мин**			
Студенты	**Модуль А.** Организация работы на площадке	10 мин.	Готовность рабочего места
	Модуль Б. Приготовление уральских посекунчиков: - с начинкой из мяса - с начинкой из капусты - с начинкой из картофеля	2 часа	Готовые: -2 порции по 10 шт посекунчиков с мясным фаршем, -2 порции по 10 шт посекунчиков с начинкой из капусты, -2 порции по 10 шт с начинкой из картофеля, -подачей на круглой тарелке, -вместе с посекунчиками подается соус в соуснике
	Модуль В. Приготовление уральских посекунчиков со сладкой начинкой (черный ящик)	40 мин	Готовые: -2 порции по 10шт посекунчиков со сладкой начинкой
	Модуль А. Организация работы на площадке	10 мин.	Чистота рабочего места
Время выполнение всех модулей: **3 часа**			
Специалисты	**Модуль А.** Организация работы на площадке	10 мин.	Готовность рабочего места
	Модуль Б. Приготовление уральских посекунчиков: - с начинкой из мяса - с начинкой из капусты - с начинкой из картофеля	2 часа	Готовые: -2 порции по 10 шт посекунчиков с мясным фаршем, -2 порции по 10 шт посекунчиков с начинкой из капусты, -2 порции по 10 шт с начинкой из картофеля, -подачей на круглой тарелке, -вместе с посекунчиками подается соус в соуснике
	Модуль В. Приготовление уральских посекунчиков со сладкой начинкой (черный ящик)	40 мин	Готовые: -2 порции по 10шт посекунчиков со сладкой начинкой
	Модуль А. Организация работы на площадке	10 мин.	Чистота рабочего места
Время выполнение всех модулей: **3 часа**			

2.3 Последовательность выполнения задания

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А. Организация работы на площадке.

Отводится 10 минут на подготовку и уборку рабочего места

Модуль Б. Приготовление двух порций посекунчиков с соусом

Участнику необходимо приготовить пирожки с начинками 2 порции по 10 шт. посекунчиков с подачей на круглой тарелке, вместе с посекунчиками подается соус в соуснике

- с мясным фаршем – 20 шт.

Вес посекунчиков 30-40 гр.

Подаются посекунчики на круглой белой плоской тарелке диаметром 30 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) в отдельности на 2 тарелках (на одной тарелке 10 штук).
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

За 2 часа часа участник соревнований должен:

• приготовить тесто;
• подготовить начинку;
• сформовать посекунчики;
• пожарить;
• презентовать (подать) посекунчики:

- Первая подача через 1 час после старта модуля;
- Вторая подача через 25 минут после первой подачи;

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А. Организация работы на площадке.

Отводится 10 минут на подготовку и уборку рабочего места

Модуль Б. Приготовление уральских посекунчиков: с начинкой из мяса, с начинкой из капусты, с начинкой из картофеля.

Участнику необходимо приготовить пирожки с начинками 4-х видов и холодный соус к подаче:

- с мясным фаршем – 20 шт.
- с начинкой из капусты – 20 шт.
- с начинкой из картофеля – 20 шт.

Вес посекунчиков 30-40 гр.

Подаются посекунчики на круглой белой плоской тарелке диаметром 30 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) в отдельности на 2 тарелках (на одной тарелке 10 штук).
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

За 3 часа участник соревнований должен:

- приготовить тесто;
- подготовить начинки;
- сформовать посекунчики;
- пожарить;
- презентовать (подать) посекунчики.

- Первая подача через 1 час после старта модуля;
- Вторая подача через 25 минут после первой подачи;
-Третья подача через 25 минут после второй подачи;

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль В. Приготовление уральских посекунчиков со сладкой начинкой (черный ящик)

В черном ящике сладкая начинка, это ягоды или фрукты, характерные для использования в региональной кухне.

Участнику необходимо приготовить посекунчики со сладкой начинкой в количестве 20 шт.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 30 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на 1тарелке – 10 шт.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

За 40 минут участник соревнований должен:

- приготовить тесто;
- подготовить начинку;
- сформовать посекунчики;
- пожарить;
- презентовать (подать) посекунчики:

Подается через 40минут после старта модуля.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А. Организация работы на площадке.

Отводится 10 минут на подготовку и уборку рабочего места

Модуль Б. Приготовление уральских посекунчиков: с начинкой из мяса, с начинкой из капусты, с начинкой из картофеля.

Участнику необходимо приготовить пирожки с начинками 4-х видов и холодный соус к подаче:

- с мясным фаршем – 20 шт.
- с начинкой из капусты – 20 шт.
- с начинкой из картофеля – 20 шт.

Вес посекунчиков 30-40 гр.

Подаются посекунчики на круглой белой плоской тарелке диаметром 30 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) в отдельности на 2 тарелках (на одной тарелке 10 штук).
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

За 3 часа участник соревнований должен:

- приготовить тесто;
- подготовить начинки;
- сформовать посекунчики;
- пожарить;
- презентовать (подать) посекунчики.

- Первая подача через 1 час после модуля;
- Вторая подача через 25 минут после первой подачи;
-Третья подача через 25 минут после второй подачи;

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль В. Приготовление уральских посекунчиков со сладкой начинкой (черный ящик)

В черном ящике сладкая начинка, это ягоды или фрукты, характерные для использования в региональной кухне.

Участнику необходимо приготовить посекунчики со сладкой начинкой в количестве 20 шт.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 30 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на 1тарелке – 10 шт.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

За 40 минут участник соревнований должен:

- приготовить тесто;
- подготовить начинку;
- сформовать посекунчики;
- пожарить;
- презентовать (подать) посекунчики:

Подается через 40минут после старта модуля.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Особые указания: Технология изготовления изделия

2.4. 30% изменения в конкурсное задание:

Примеры 30 % изменений: заключается в замене технологических параметров приготовления теста и приготовления начинки, видов защипов.

2.5. Критерии оценки выполнения задания

ШКОЛЬНИКИ

КОД	ПОДКРИТЕРИЙ	ТИП АСПЕКТА	АСПЕКТ	Макс. балл
Модуль А Организация работы на площадке				
1				
	Соблюдение правил конкурса			**4**
2				
	Соблюдение санитарных норм и правил			**12**
Модуль Б Приготовление уральских посекунчиков: с начинкой из мяса				
3	**Ведение технологического процесса**			**48**
4	**Презентация и подача**			**16**
5	**Дегустация**			**20**
			ОБЩЕЕ	**100,0**

СТУДЕНТЫ

КОД	ПОДКРИТЕРИЙ	ТИП АСПЕКТА	АСПЕКТ	Макс. балл
Модуль А Организация работы на площадке				
1				
	Соблюдение правил конкурса			**4**
2				
	Соблюдение санитарных норм и правил			**12**

Модуль Б Приготовление уральских посекунчиков: с начинкой из мяса				
3	**Ведение технологического процесса**			**48**
4	**Презентация и подача**			**16**
5	**Дегустация**			**20**
			ОБЩЕЕ	**100,0**

СПЕЦИАЛИСТЫ

КОД	**ПОДКРИТЕРИЙ**	**ТИП АСПЕКТА**	**АСПЕКТ**	**Макс. балл**
Модуль А Организация работы на площадке				
1				
	Соблюдение правил конкурса			**4**
2				
	Соблюдение санитарных норм и правил			**12**
Модуль Б Приготовление уральских посекунчиков: с начинкой из мяса				
3	**Ведение технологического процесса**			**48**
4	**Презентация и подача**			**16**
5	**Дегустация**			**20**
			ОБЩЕЕ	**100,0**
КОД	**ПОДКРИТЕРИЙ**	**ТИП АСПЕКТА**	**АСПЕКТ**	**Макс. балл**
Модуль А Организация работы на площадке				

3. Перечень специальной одежды, оборудования, инструментов и расходных материалов, которые участник может привезти с собой на площадку проведения чемпионата.

3.1. Требуемая специальная одежда участникам по компетенции в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям):

Требуемая специальная одежда (участник обязан привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты)					
№ п/п	**Наименование**	**Технические характеристики**	**Ссылка на образец (при необходимости)**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Белый китель	100% хлопок (бязь), длина рукава не менее ¾		шт	1
2	Белые брюки	100% хлопок (бязь), длинные		шт	1
3	Специализированная защитная обувь	белого цвета с закрытым носком, фиксированной пяткой (кроксы запрещены)		шт	1
4	Колпак белого цвета	100% хлопок (бязь)		шт	1
5	Фартук длинный белого цвета	100% хлопок (бязь)		шт	1
6	Носки белого цвета	закрывающие щиколотку		шт	1

3.2. Рекомендуемый набор оборудования и инструментов участникам категории: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям) которые участник может привезти с собой:

Рекомендуемый набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям)) *на площадке могут быть аналоги с аналогичными характеристиками, предоставляемые в качестве замены					
№ п/п	**Наименование**	**Технические характеристики**	**Ссылка на образец (при необходимости)**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Топорик для рубки мяса	металлический	инструмент	шт	1
2	Нож	металлический	инструмент	шт	1
3	Приспособление для удаления сердцевины яблок	металлический	инструмент	шт	1
4	Скалка	деревянная	инструмент	шт	1
	Ножницы	металлический	инструмент	шт	1

	Приспособления и инвентарь для отделки теста	разнообразный	инструмент	шт	1
	Пульверизатор	краскопульт	инструмент	шт	1
	Скальпель	металлический	инструмент	шт	1
	Нож-экономка	металлический	инструмент	шт	1
	Бокс	Пластик	контейнер	шт.	1

3.3. Инфраструктурный лист застройки площадки предоставляется в виде отдельного документа (приложения) в формате Excel (.xlsx)