КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция: povar-sushist-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»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции каждого ролла. Нарезать ролл нужно равномерно на 6 кусочков. Время выполнения конкурсного задания: 2 часа (без учёта времени на подготовку рабочего места).

1. Ролл с авокадо (закрытый)
2. Ролл с форелью с/с и творожным сыром (закрытый)

К Блюдам подаём отдельно: соевый соус, имбирь, васаби в соусниках на каждый модуль.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по две порции каждого блюда. Время выполнения 1,5 часа (без учёта времени на подготовку рабочего места). Ролл запеченный нарезать на равномерные 6 кусочков.

1. Онигири с форелью слабосоленой, огурцом слайсом и творожным сыром. (1 порция - 2 штуки)

2.Ролл запечённый с начинкой из свежего огурца и творожного сыра, с шапочкой из крабовых палочек, рыбы (форели с/с), майонеза, соуса Терьяки и сыра (закрытый ролл)

К Блюдам подаём отдельно: соевый соус, имбирь, васаби в соусниках на каждый модуль.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по две порции каждого блюда. Время выполнения 1 час (без учёта времени на подготовку рабочего места).

1. Ролл с форелью с/с, огурцом и творожным сыром. (открытый)
2. Запечённый ролл «Аляска» (закрытый)

К Блюдам подаём отдельно: соевый соус, имбирь, васаби в соусниках на каждый модуль.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	**Организация рабочего места. Внимание!!!** Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта	20 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.

	Модуль А. Ролл с авокадо (закрытый)	1 час	2 порции блюда закрытый ролл «Ролл с авокадо». • Масса блюда 100 грамм Температура подачи тарелки от 10°С до 14°С.
	Модуль Б. Ролл с форелью и творожным сыром (закрытый)	1 час	2 порции блюда закрытый ролл «Ролл с огурцом». • Масса блюда от 100г. до 110 грамм Температура подачи тарелки от 10°С до 14°С.
Время выполнение всех модулей: 2 **часа**			
Студенты	**Организация рабочего места. Внимание!!!** Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта	15 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
	Модуль А. Онигири с форелью слабосоленой, огурцом слайсом и творожным сыром.	45 минут	2 порции блюда «Онигири с форелью слабосоленой, огурцом слайсом и творожным сыром» • Масса блюда от 150г. до 200 грамм Температура подачи тарелки от 10°С до 14°С.
	Модуль Б. Ролл запечённый с начинкой из огурца свежего и творожного сыра, с шапочкой из крабовых палочек, рыбы (форели с/с), майонеза, соуса Терьяки и сыра (закрытый ролл)	45 минут	2 порции блюда Ролл запечённый • Масса блюда от 180г. до 190 грамм Температура готового блюда 60°С до 65°С.
Время выполнение всех модулей: **1,5 часа**			
Специалисты	**Организация рабочего места. Внимание!!!** Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта	10 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
	Модуль А. Ролл с форелью с/с, огурцом и творожным сыром. (открытый)	30 минут	2 порции блюда Ролл с форелью с/с, огурцом и творожным сыром. (открытый) • Масса блюда от 180г. до 190 грамм Температура подачи тарелки от 10°С до 14°С.

	Модуль Б. Запечённый ролл «Аляска» (открытый)	30 миут	2 порции блюда Запечённый ролл «Аляска» (закрытый) • Масса блюда от 180г. до 190 грамм Температура готового блюда 60°С до 65°С.
Время выполнение всех модулей: **1 час**			

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.

Ингридиент: Рис для суши и роллов предоставляется участникам всех категорий в отварном в виде и заправленный заправкой.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А.

Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Подать 2 порции блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора. Подаются два идентичных блюда: одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. Уведомить экспертов о завершении работы. Убрать рабочее место.

Ролл с авокадо

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис для суши и роллов п/ф	70	70
Авокадо	56	30
Водоросли Нори	1,4	1,4
Выход готового изделия, г: 100		

Технология приготовление:

На бамбуковую циновку уложить 1/2 листа сухих водорослей “Нори”. Влажной рукой взять рис и выложить его от края до края водорослей, оставляя незакрытым 1 см с одного края. В центр риса выложить полоски авокадо. Затем с помощью циновки сформовать рулет (свободный край смочить водой и закончить формовать). Отпустить циновку — останется рулет. Разрезать его влажным ножом на 6 частей. Приготовить 2 порции, выкладываем на предварительно охлаждённую тарелку роллы. Подаём отдельно: соевый соус, имбирь, васаби в соусниках

Модуль Б.

Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Подать 2 порции блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора. Подаются два идентичных блюда: одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подаётся в дегустацию. Уведомить экспертов о завершении работы. Убрать рабочее место.

Ролл с форелью и творожным сыром (закрытый)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис для суши и роллов п/ф	70	70
Форель слабой соли	15	15
Творожный сыр	15	15
Водоросли Нори	1,4	1,4
Выход готового изделия, г: 100		

Технология приготовление:

На бамбуковую циновку уложить 1/2 листа сухих водорослей “Нори”. Влажной рукой взять рис и выложить его от края до края водорослей, оставляя незакрытым 1 см с одного края. В центр риса выложить полоски форели с/с и из кондитерского мешка выкладываем творожный сыр. Затем с помощью циновки сформовать рулет (свободный край смочить водой и закончить формовать). Отпустить циновку — останется рулет. Разрезать его влажным ножом на 6 частей. Приготовить 2 порции, выкладываем на предварительно охлаждённую тарелку роллы. Подаём отдельно: соевый соус, имбирь, васаби в соусниках.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А.

Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Подать 2 порции блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора. Подаются два идентичных блюда: одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. Уведомить экспертов о завершении работы. Убрать рабочее место.

Онигири с форелью слабосоленой, огурцом слайсом и творожным сыром.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис для суши и роллов п/ф	70	70
Форель слабой соли	30	30
Творожный сыр	15	15
Огурец свежий	15	15
Водоросли Нори	1,4	1,4
Выход готового изделия, г: 130		

На дно формы выкладываем немного риса, чтобы полностью закрывал дно, сверху выкладываем начинку: творожный сыр с помощью кондитерского мешка, кубики рыбы и слайсы огурца. Далее выкладываем сверху рис, чтобы полностью скрывал начинку. Прижимаем это все верхней частью формочки. Достаем онигири из формочки и обматываем полоской нори. Подаём отдельно: соевый соус, имбирь, васаби в соусниках.

Модуль Б.

Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Подать 2 порции блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора. Подаются два идентичных блюда: одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. Уведомить экспертов о завершении работы. Убрать рабочее место.

Ролл запечённый с начинкой из огурца свежего и творожного сыра, с шапочкой из крабовых палочек, рыбы (форели с/с), майонеза, соуса Терьяки и сыра (закрытый ролл)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис для суши и роллов п/ф	70	70
Форель слабой соли	10	10
Творожный сыр	10	10
Огурец свежий	15	15
Крабовые палочки	10	10
Майонез	7	7
Соус Терьяки	10	10
Сыр твёрдый	5	5
Водоросли Нори	1,4	1,4
Выход готового изделия, г: 180		

Рис выкладываем на лист 2\3 часть нори. Сверху выкладываем полоски нарезанного свежего огурца, через кондитерский мешок выкладываем творожный сыр. Ролл сворачиваем и нарезаем на 6 частей. Мелко нарезаем крабовые палочки, натираем на мелкой терке сыр, и нарезаем кубиком форель, смешиваем с майонезом, соусом Терьяки и доводим до вкуса. Выкладываем начинку сверху на кусочки с помощью чайной ложки и запекаем до румяной корочки. Сверху украшаем соусом Терьяки. Выкладываем 2 порции на тарелку. Подаём отдельно: соевый соус, имбирь, васаби в соусниках.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А.

Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Подать 2 порции блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора. Подаются два идентичных блюда: одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. Уведомить экспертов о завершении работы. Убрать рабочее место.

Ролл с форелью с/с, огурцом и творожным сыром. (открытый)

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Рис для суши и роллов п/ф	120	120
2	Форель слабой соли	54	30
3	Огурец свежий	28	15
5	Сыр творожный	5,3	5
6	Водоросли Нори	1,4	1,4

Выход готового изделия, г: 185

На бамбуковую циновку уложить 1/2 листа сухих водорослей “Нори” (поперек). Влажной рукой взять рис и выложить его от края до края водорослей, оставляя незакрытым 1 см с одного края, с другого края рис выложить на 1 см длиннее водоросли. Затем все это перевернуть водорослью вверх, рисом вниз. На водоросль уложить соломку огурцы. Отсадить через кондитерский мешок творожный сыр. Сформовать рулет так, чтобы рис оказался снаружи. Отпустить циновку. Кусочки форели с/с выложить на циновке в ряд. Поместить сверху рулет, прокатать таким образом, чтобы кусочки плотно прижались к рулету. Разрезать ножом на 6 частей. Выкладываем 2 порции на тарелку. Подаём отдельно: соевый соус, имбирь, васаби в соусниках.

Модуль Б.

Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Подать 2 порции блюда на белых круглых, плоских тарелках без декора. Подаются два идентичных блюда: одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. Уведомить экспертов о завершении работы. Убрать рабочее место.

Запечённый ролл «Аляска» (открытый)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис для суши и роллов п/ф	120	120
Тунец, консервированный в собственном соку	35	30
Авокадо	28	15
Майонез	17	17
Кунжут (семена)	5	5
Водоросли Нори	1,4	1,4
Выход готового изделия, г: 185		

Технология приготовление:

На бамбуковую циновку уложить 1/2 листа сухих водорослей “Нори” (поперек). Влажной рукой взять рис и выложить его от края до края водорослей, оставляя незакрытым 1 см с одного края, с другого края рис выложить на 1 см длиннее водоросли. Затем все это перевернуть водорослью вверх, рисом вниз. На водоросль уложить полоски тунца и авокадо, сформовать рулет так, чтобы рис оказался снаружи. Отпустить циновку. Запанировать в кунжуте. Разрезать ножом на 6 частей. Положить каждую часть срезом вверх и выкладываем майонез и запекаем. Выкладываем 2 порции на тарелку. Подаём отдельно: соевый соус, имбирь, васаби в соусниках.

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.

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.

2.4. Региональный (вариативный):

Примеры изменений для регионального (вариативного) модуля:

Школьники

30% изменение конкурсного задания Модуль 1. закрытый ролл «Ролл с авокадо» можно на усмотрении ГЭ изменить продукт на перец болгарский красный, огурец свежий, или отварную куриную грудку).

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

Студенты

30% изменение конкурсного задания Модуль 2. Ролл запечённый с начинкой из огурца свежего и творожного сыра, с шапочкой из крабовых палочек, рыбы (форели с/с), майонеза, соуса Терьяки и сыра (закрытый ролл) использовать продукт на любую красную слабосоленую рыбу.

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

Специалисты

30% изменение конкурсного задания Модуль 2 блюда Запечённый ролл «Аляска» использовать продукт использовать мягкий сыр (Творожный, риккота, Филадельфия, сливочный) .

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/ измеримый)	Макс. балл
Школьники	**Модуль А.** Ролл с авокадо (закрытый)		
	Санитария и гигиена	о	9
	Техника безопасности	о	9
	Организация и планирование производственного процесса	о	3
	Правильное использование досок и расточительность	о	5
	Время подачи блюда	и	3
	Органолептические показатели и вес	о	21
	Модуль Б Ролл с форелью и творожным сыром (закрытый)		
	Санитария и гигиена	о	9
	Техника безопасности	о	9
	Организация и планирование производственного процесса	о	3
	Правильное использование досок и расточительность	о	5
	Время подачи блюда	и	3
	Органолептические показатели и вес	о	21
		ОБЩЕЕ:	**100**
Студенты	**Модуль А.** Онигири с форелью слабосоленой, огурцом слайсом и творожным сыром.		
	Санитария и гигиена	о	9
	Техника безопасности	о	9
	Организация и планирование производственного процесса	о	3
	Правильное использование досок и расточительность	о	5
	Время подачи блюда	и	3
	Органолептические показатели и вес	о	21

	Модуль Б. Ролл запечённый с начинкой из огурца свежего и творожного сыра, с шапочкой из крабовых палочек, рыбы (форели с/с), майонеза, соуса Терьяки и сыра (закрытый ролл)		
	Санитария и гигиена	о	9
	Техника безопасности	о	9
	Организация и планирование производственного процесса	о	3
	Правильное использование досок и расточительность	о	5
	Время подачи блюда	и	3
	Органолептические показатели и вес	о	21
		ОБЩЕЕ:	**100**
Специалисты	**Модуль А.** Ролл с форелью с/с, огурцом и творожным сыром. (открытый)		
	Санитария и гигиена	о	9
	Техника безопасности	о	9
	Организация и планирование производственного процесса	о	3
	Правильное использование досок и расточительность	о	5
	Время подачи блюда	и	3
	Органолептические показатели и вес	о	21
	Модуль Б. Запечённый ролл «Аляска» (открытый)		
	Санитария и гигиена	о	9
	Техника безопасности	о	9
	Организация и планирование производственного процесса	о	3
	Правильное использование досок и расточительность	о	5
	Время подачи блюда	и	3

	Органолептические показатели и вес	о	21
		ОБЩЕЕ:	**100**

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.	Китель поварской	белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). Рукав 3/4 или длинный	https://www.ozon.ru/product/rubashka-povara-povarskoy-kitel-2400933630/?_bctx=CAYQroMS&at=GRt25OylWcELQW39T69ky1vhVrZPo1hmK6ElJt6EgX5j	шт	1
2.	Фартук поварской черного цвета	Фартук может быть с грудкой, или без	https://www.ozon.ru/product/fartuk-kuhonnyy-rabochiy-chernyy-1sht-1662876182/?at=Vvtzok4K0F7z1z0MFqggpOLc7vEkOYUW7QQ2vuBkP29Q	шт	1
3.	Фартук поварской белого цвета	Фартук может быть с грудкой, или без	https://www.ozon.ru/product/fartuk-rabochiy-kuhonnyy-universalnyy-zhenskiy-muzhskoy-445240779/?at=36tWz98M7uyyxoJAiDBDzOMSJzOlG5s2l4p8uqqV40L	шт	1
4.	Штаны поварские	поварские темного цвета без рисунка	https://www.ozon.ru/product/bryuki-povarskie-pryamye-1871793449/?at=28t0zZxGKF1zZ6YEFGr2KxoFwn0R0qslwV3LLC9qkxzm	шт	1
5.	Колпак поварской	белый поварской колпак (допускается одноразовый).	https://www.ozon.ru/product/kolpak-povarskoy-belyy-1796387363/?at=16tLNBjmnf1PYy48I8jV69YHQXzX9vHvmX6P2TrnZxk0	шт	1
6.	Обувь закрытая	безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.	https://www.wildberries.ru/catalog/393918377/detail.aspx?targetUrl=MI	пара	1

3.2. Рекомендуемая специальная одежда 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**
Не требуется					

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