КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Студенты»

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!!!