КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция: pryanichnoe-delo-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 пряничное тесто, приготовить глазурь, сформовать и выпечь 10 шт. пряников весом в сумме 1 кг. заданной формы, расписать готовое выпеченное изделие согласно заданной теме.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить пряничное тесто, приготовить глазурь, сформовать и выпечь 3 идентичных печатных пряника с начинкой в сумме весом 600 гр.. заданной формы, расписать готовое выпеченное изделие согласно заданной теме, приготовить тесто на лепные козули, сформовать и выпечь 6 шт. согласно заданной теме.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить пряничное тесто, приготовить глазурь, сформовать и выпечь детали для пряничной скульптуры, высотой не менее 15 см., собрать и расписать пряничную скульптуру согласно заданной теме, сформовать и выпечь 6 шт. идентичных печатных пряника с начинкой в сумме весом 1 кг заданной формы.

- ✓ Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- ✓ Участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы при подаче готового изделия.
- ✓ Инвентарь, инструменты, оборудование проносится на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в «тулбоксе» запрещено.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	**Модуль А. Приготовление пряничного теста**	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А , Б , В , Г , Д не более 3 часов	Замес теста для пряников
	Модуль Б. Приготовление глазури	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А , Б , В , Г , Д не более 3 часов	Приготовление глазури
	Модуль В. Формование и выпечка пряников	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А , Б , В , Г , Д не более 3 часов	Сформовать и выпечь 10 шт. пряников весом в сумме 1 кг ○ Приготовление полуфабриката (раскатка теста) ○ Сформовать пряники ○ Выпечь изделия ○ Используйте продукты из представленного списка Используйте продукты с

			общего стола (при необходимости)
	Модуль Г. **Роспись пряников**	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А , Б , В , Г , Д не более 3 часов	Расписать идентично согласно заданной теме выпеченное мучное (пряничное) изделие в количестве 10 шт. весом 1 кг, глазурью.
	Модуль Д. **Особенности конкурсного задания (региональный компонент)**	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А , Б , В , Г , Д не более 3 часов	Работа с 30% изменениями (черный ящик).
Время выполнение всех модулей: **3 часа**			
Студенты	**Модуль А.** **Приготовление пряничного теста**	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А , Б , В , Г , Д , Ж , Е не более 3 часов	Замес теста для печатных пряников
	Модуль Б. **Приготовление глазури**	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А , Б , В , Г , Д , Ж , Е не более 3 часов	Приготовление глазури
	Модуль В. **Формование и выпечка пряников**	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А , Б , В , Г , Д , Ж , Е не более 3 часов	Сформовать и выпечь 3 печатных пряника с начинкой весом в сумме 600 гр. ○ Приготовление полуфабриката (раскатка теста) ○ Приготовление начинки ○ Сформовать пряники ○ Выпечь изделия ○ Используйте продукты из представленного списка Используйте продукты с

			общего стола (при необходимости)
	Модуль Г. **Роспись пряников**	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А , Б , В , Г , Д , Ж , Е не более 3 часов	Расписать идентично согласно заданной теме выпеченное мучное (пряничное) изделие в количестве 3 шт. весом в сумме 600 гр., глазурью.
	Модуль Д. **Приготовление теста для козуль**	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А , Б , В , Г , Д , Ж , Е не более 3 часов	Замес теста для козуль
	Модуль Е. **Формование и выпечка козуль**	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А , Б , В , Г , Д , Ж , Е не более 3 часов	Сформовать и выпечь 6 шт. козуль o Приготовление полуфабриката o Лепка козуль o Выпечь изделия o Используйте продукты из представленного списка o Используйте продукты с общего стола (при необходимости
	Модуль Ж. **Особенности конкурсного задания (региональный компонент)**	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделий модуля А , Б , В , Г , Д , Ж , Е не более 3 часов	Работа с 30% изменениями (черный ящик).
Время выполнение всех модулей: **3 часа**			
Специалисты	**Модуль А.** **Приготовление пряничного теста**	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделия модуля А, Б, В, Г,Д, Е не более 4 часов	Замес теста для пряничной скульптуры и печатных пряников
	Модуль Б. **Приготовление глазури**	Общее время для	Приготовление глазури

		приготовления, оформления, подачи изделия модуля А, Б, В, Г,Д, Е не более 4 часов	
	Модуль В. Формование и выпечка деталей пряничной скульптуры	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделия модуля А, Б, В, Г,Д, Е не более 4 часов	Сформовать и выпечь детали для пряничной скульптуры, высотой не менее 15 сантиметров ○ Приготовление полуфабриката (раскатка теста) ○ Сформовать детали ○ Выпечь изделия ○ Используйте продукты из представленного списка ○ Используйте продукты с общего стола (при необходимости)
	Модуль Г. Сборка и роспись пряничной скульптуры	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделия модуля А, Б, В, Г,Д, Е не более 4 часов	Собрать и расписать согласно заданной теме выпеченное мучное (пряничное) изделие (скульптуру), глазурью.
	Модуль Д. Формование и выпечка пряников	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделия модуля А, Б, В, Г,Д, Е не более 4 часов	Сформовать и выпечь 6 шт. печатных пряников с начинкой весом в сумме 1кг ○ Приготовление полуфабриката (раскатка теста) ○ Приготовление начинки ○ Сформовать пряники ○ Выпечь изделия ○ Используйте продукты из представленного списка Используйте продукты с общего стола (при необходимости)
	Модуль Е. Особенности конкурсного задания (региональный компонент)	Общее время для приготовления, оформления, подачи изделия модуля А, Б, В, Г,Д, Е не более 4 часов	Работа с 30% изменениями (черный ящик).

Время выполнение всех модулей: **4 часа**

2.3 Последовательность выполнения задания.

Все блюда и кондитерские 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.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А. Приготовление пряничного теста

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;
- замесить тесто.

Модуль Б. Приготовление глазури

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- подобрать необходимое оборудование и инвентарь;
- согласно рецептуре приготовить глазурь;
- разложить глазурь по кондитерским мешкам.

Модуль В. Формование и выпечка пряников

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- приготовить полуфабрикат (раскатка теста);
- сформовать пряники заданной формы (матрешка);
- выпечь изделия.

Модуль Г. Роспись пряников

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- расписать идентично согласно заданной теме (заливка пряника по заранее нарисованным и немного или полностью высохшим контурам, в технике «Мокрым по мокрому» - рисунок на невысохшем базовом слое) выпеченное мучное (пряничное) изделие в количестве 10 шт. весом 1 кг., глазурью;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: убрать грязную посуду, протереть рабочий стол.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А. Приготовление пряничного теста

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;
- замесить тесто.

Модуль Б. Приготовление глазури

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- подобрать необходимое оборудование и инвентарь;
- согласно рецептуре приготовить глазурь;
- разложить глазурь по кондитерским мешкам.

Модуль В. Формование и выпечка пряников

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- приготовить полуфабрикат (раскатка теста);
- приготовить начинку;
- сформовать пряники по заданной теме (самовар);
- выпечь изделия.

Модуль Г. Роспись пряников

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- расписать идентично согласно заданной теме (заливка пряника по заранее нарисованным и немного или полностью высохшим контурам, в технике «Мокрым по мокрому» - рисунок на невысохшем базовом слое) выпеченное мучное (пряничное) изделие в количестве 3 шт. весом 600 гр., глазурью.

Модуль Д. Приготовление теста для козуль

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
-убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- замесить тесто.

Модуль Е. Формование и выпечка козуль

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- приготовить полуфабрикат;
- слепить козули заданной формы;
- выпечь изделия;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: убрать грязную посуду, протереть рабочий стол.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А. Приготовление пряничного теста

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;
- замесить тесто.

Модуль Б. Приготовление глазури

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- подобрать необходимое оборудование и инвентарь;
- согласно рецептуре приготовить глазурь;
- разложить глазурь по кондитерским мешкам.

Модуль В. Формование и выпечка деталей пряничной скульптуры

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- приготовить полуфабрикат (раскатка теста);
- сформовать детали;
- выпечь изделия.

Модуль Г. Сборка и роспись пряничной скульптуры

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- собрать пряничную скульптуру (шкатулку);
- расписать согласно заданной теме (техника ажур – сложные узоры со множеством завитков, сеточек, вензелей) выпеченное мучное (пряничное) изделие (скульптуру), глазурью.

Модуль Д. Формование и выпечка пряников

Участник должен следовать следующему алгоритму:

- приготовить полуфабрикат (раскатка теста);
- приготовить начинку;
- сформовать пряники заданной формы (балалайка);
- выпечь изделия;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: убрать грязную посуду, протереть рабочий стол.

Особые указания по компетенции:

- ❖ 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 В. Изменение формы выпечки пряника.
- ✓ 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

Студенты

- ✓ 30% изменение конкурсного задания Модуль В. Формование и выпечка печатных пряников – изменение ингредиентов для начинки (добавление дополнительного ингредиента).
- ✓ 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

Специалисты:

- ✓ 30% изменение конкурсного задания Модуль Д. Формование и выпечка печатных пряников – изменение ингредиентов для начинки (добавление дополнительного ингредиента).
- ✓ 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. Приготовление пряничного теста	И	15
	Модуль Б. Приготовление глазури	И	15
	Модуль В. Формование и выпечка пряников	И	45
	Модуль Г. Роспись пряников	И	15
	Модуль Д. Вариативный/региональный	И	10
		ОБЩЕЕ:	**100**
Студенты	Модуль А. Приготовление пряничного теста	И	15
	Модуль Б. Приготовление глазури	И	15
	Модуль В. Формование и выпечка пряников	И	20
	Модуль Г. Роспись пряников	И	15
	Модуль Д. Приготовление теста для козуль	И	10
	Модуль Ж. Формование и выпечка козуль	И	15
	Модуль Е. Вариативный/региональный	И	10
		ОБЩЕЕ:	**100**
Специалисты	Модуль А. Приготовление пряничного теста	И	15
	Модуль Б. Приготовление глазури	И	15
	Модуль В. Формование и выпечка деталей пряничной скульптуры	И	10
	Модуль Г. Сборка и роспись пряничной скульптуры	И	30
	Модуль Д. Формование и выпечка пряников	И	20
	Модуль Е. Вариативный/региональный	И	10
		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 (поварская куртка)	Китель классического белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), рукав 3/4. На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы : логотип «Абилимпикс», нагруди слева. Под логотипом «Абилимпикс» 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.	https://www.wildberries.ru/catalog/32379352/detail.aspx	шт	1
2	Брюки поварские	Поварские брюки черного цвета с поясом на резинке, прямого кроя без карманов и застежек.	https://www.wildberries.ru/catalog/155578286/detail.aspx	шт	1
3	Поварской колпак	Белый поварской колпак (допускается одноразовый)	https://www.wildberries.ru/catalog/247808830/detail.aspx?size=388168856 https://www.wildberries.ru/catalog/337591179/detail.aspx?size=503646446	шт	1
4	Профессиональная поварская обувь	Профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой , черного или белого цвета	https://www.wildberries.ru/catalog/148364125/detail.aspx	пара	1

			https://www.wildberries.ru/catalog/148364122/detail.aspx		
5	Фартук	Фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой)	https://www.wildberries.ru/catalog/619123240/detail.aspx?size=840148845 https://www.wildberries.ru/catalog/342475519/detail.aspx?size=509531414	шт	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**
1	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	https://www.wildberries.ru/catalog/256981960/detail.aspx?size=400242507	шт	1
2	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора	https://www.wildberries.ru/catalog/18601340/detail.aspx?size=50315101	шт	3
3	Миски	Нержавеющая сталь	https://www.wildberries.ru/catalog/486802497/detail.aspx?size=679154138	шт	3
4	Блендер	Характеристики позиции на усмотрение организатора	https://www.wildberries.ru/catalog/525044393/detail.aspx?size=724535029	шт	1
5	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	https://www.wildberries.ru/catalog/304303751/detail.aspx?size=462138695	шт	1
6	Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора	https://www.wildberries.ru/catalog/235930274/detail.aspx?size=371687577	шт	1

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