КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Студенты»

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

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: