КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция: syrovarenie-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 выработать Адыгейский сыр.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо выработать Адыгейский сыр и сыр Качотта.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо выработать сыр Адыгейскийс наполнителем и сыр Качотта с наполнителем.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

<table>
<tr><th>Категория участников</th><th>Наименование и описание модуля</th><th>Время</th><th>Результат</th></tr>
<tr><td>Школьники</td><td>Модуль А.
Адыгейский сыр</td><td>2 часа</td><td>Две головки Адыгейского сыра (классический). Подача: головки сыра на деревянной доске</td></tr>
<tr><td colspan="4">Время выполнение всех модулей: 2 часа</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Студенты</td><td>Модуль А.
Адыгейский сыр</td><td rowspan="2">3 часа</td><td>Две головки Адыгейского сыра (классический). Головки сыра идентичны по весу и внешнему виду. Подача: головки сыра на деревянной доске.</td></tr>
<tr><td>Модуль Б.
Сыр Качотта</td><td>Две головки сыра Качотта (без наполнителя). Головки сыра идентичны по весу и внешнему виду. Подача: головки сыра на деревянной доске.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Время выполнение всех модулей: 3 часа</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Специалисты</td><td>Модуль А.
Сыр Адыгейский с наполнителем</td><td rowspan="2">3 часа</td><td>Две головки сыраАдыгейского с наполнителем. Головки сыра идентичны по весу и внешнему виду. Подача: головки сыра на деревянной доске</td></tr>
<tr><td>Модуль Б.
Сыр Качоттас наполнителем</td><td>Две головки сыра Качоттас наполнителемГоловки сыра идентичны по весу и внешнему виду. Подача: головки сыра на деревянной доске.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Время выполнение всех модулей: 3 часа</td></tr>
</table>

2.3 Последовательность выполнения задания.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А. Адыгейский сыр

1. Подготовить рабочее место к работе.
2. Подготовить сырье для выработки сыра.
3. Пастеризация молока при температуре 93-95 ºС с выдержкой 15-20 с.
4. Свертывание молока яблочным уксусом 6 % и получение хлопьевидного сгустка.
5. Формование хлопьевидного сгустка наливом в формы.
6. Самопрессование сыра 15 минут, одно переворачивание.
7. Посолка сухой солью, просаливание и охлаждение сыра.
8. Оформление подачи.

Последовательность выполнения модулей участник планирует самостоятельно.

Участник может воспользоваться помощью волонтера для переноса готового сыра к месту дегустации.

Технологическая карта

Наименование сырья	Количество, кг
1	2
Молоко сырье 3,4%	6,0
Уксус яблочный 6%	0,1
Выход	0,8

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А. Адыгейский сыр

1. Подготовить рабочее место к работе.
2. Подготовить сырье для выработки сыра.
3. Пастеризация молока при температуре 93-95 ºС с выдержкой 15-20 с.
4. Свертывание молока яблочным уксусом 6 %и получение хлопьевидного сгустка.
5. Формование хлопьевидного сгустка наливом в формы.
6. Самопрессование сыра 15 мин, одно переворачивание.
7. Посолка сухой солью, просаливание и охлаждение сыра.
8. Оформление подачи.

Технологическая карта

Наименование сырья	Количество, кг
1	2
Молоко сырье 3,4%	6,0
Уксус яблочный 6%	0,1
Выход	0,8

Модуль Б. Сыр Качотта

1. Пастеризация молока 72 ºС выдержка 15-20 с.
2. Охлаждение молока до 34-37 ºС.
3. Внесение водный раствор хлористого кальция и закваски. Оставьте на 30-40 минут.
4. Внесение сычужного фермента и перемешать. Оставьте на 30-40 минут для образования сгустка. Проверить готовность сгустка на излом.
5. Сгусток разрезать на кубики со стороной 1,5-2 см., оставить на 5 минут для отделения сыворотки

6. Внесение соли и вымешивание 10-15 минут при доведении до температуры массы до 40-42 ºС.

7. Формование сырное зерно наливом.
8. Самопрессование сыра. Переворачивание через 15-20 минут
9. Извлечь сыр из формы

10.Оформление подача.

Последовательность выполнения модулей участник планирует самостоятельно.

Участник может воспользоваться помощью волонтера для переноса готового сыра к месту дегустации. Тарелки предоставляются организатором.

Технологическая карта

Наименование сырья	Количество, кг
1	2
Молоко сырье 3,4%	6,0
Хлорид кальция 10%	0,01
Бактериальная закваска, термофильная	0,003
Сычужный фермент	0,002
Выход	0,8

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А. Адыгейский сыр с наполнителем

1. Подготовить рабочее место к работе.
2. Подготовить сырье для выработки сыра.
3. Пастеризация молока при температуре 93-95 ºС с выдержкой 15-20 с.
4. Свертывание молока яблочным уксусом 6 % и получение хлопьевидного сгустка.
5. Формование хлопьевидного сгустка наливом в формы. Внесение наполнителя при формовании
6. Самопрессование сыра 15 минут, одно переворачивание.
7. Посолка сухой солью, просаливание и охлаждение сыра.
8. Оформление подачи.

Технологическая карта

Наименование сырья	Количество, кг
1	2
Молоко сырье 3,4%	6,0
Уксус яблочный 6%	0,1
Наполнитель (приправы)	0,01
Выход	0,8

Модуль Б. Сыр Качотта с наполнителем

1. Пастеризация молока 72 ºС выдержка 15-20 с.
2. Охлаждение молока до 34-37 ºС.
3. Внесение хлористого кальция и закваски. Оставьте на 30-40 минут.
4. Внесение сычужного фермента и перемешать. Оставьте на 30-40 минут для образования сгустка.
5. Сгусток разрезать на кубики со стороной 1,5-2 см. оставить на 5 минут для отделения сыворотки
6. Внесение соли и вымешивание 10-15 минутпри нагреваниидо доведения температуры массы до 40-42 ºС.
7. Удаление большей часть сыворотки, чтобы показалась поверхность сырного зерна.
8. Внесение наполнителя в сырное зерно
9. Формование сырное зерно наливом.
10. Самопрессование сыра. Переворачивание через 15-20 минут.
11. Извлечь сыр из формы.
12. Оформление подачи.

Последовательность выполнения модулей участник планирует самостоятельно.

Участник может воспользоваться помощью волонтера для переноса готового сыра к месту дегустации. Тарелки предоставляются организатором.

Технологическая карта

Наименование сырья	Количество, кг
1	2
Молоко сырье 3,4%	6,0
Хлорид кальция 10%	0,01
Бактериальная закваска, термофильная	0,003

Сычужный фермент	0,002
Наполнитель (приправы)	0,01
Выход	0,8

2.4. Региональный (вариативный):

В конкурсном задании возможно изменение критериев – внесение наполнителя на усмотрении конкурсной площадки, «Презентация готового изделия».

Нельзя вносить изменения в критерий – «Соблюдение требований санитарии и гигиены», «Соблюдение последовательности технологических операций и технологических параметров».

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/ измеримый)	Макс. балл
Школьники	**Модуль А Сыр Адыгейский**	**И**	**100**
	Организация и управление работой	И	4
	Соблюдение требований санитарии и гигиены	И	20
	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение	И	4
	Владение рабочими инструментами	И	20
	Соблюдение последовательности технологических операций и технологических параметров	И	30
	Идентичность головок сыра	И	12
	Презентация готового изделия	И	10
		ОБЩЕЕ:	**100**
Студенты	**Модуль А Сыр Адыгейский**	**И**	**40**
	Организация и управление работой	И	4
	Соблюдение требований санитарии и гигиены	И	3
	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение	И	3
	Владение рабочими инструментами	И	6
	Соблюдение последовательности технологических операций и технологических параметров	И	12
	Идентичность головок сыра	И	8
	Презентация готового изделия	И	4
	Модуль Б Сыр Качотта	**И**	**60**
	Организация и управлениеработой	И	4
	Соблюдение требований санитарии и гигиены	И	6
	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение	И	4
	Владение рабочими инструментами	И	12
	Соблюдение последовательности	И	18

	технологических операций и технологических параметров		
	Идентичность головок сыра	И	12
	Презентацияготовогоизделия	И	4
		ОБЩЕЕ:	**100**
Специалисты	**Модуль А Сыр Адыгейский с наполнитем**	**И**	**40**
	Организация и управление работой	И	4
	Соблюдение требований санитарии и гигиены	И	3
	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение	И	2
	Владение рабочими инструментами	И	6
	Соблюдение последовательности технологических операций и технологических параметров	И	12
	Идентичность головок сыра	И	8
	Презентация готового изделия	И	5
	Модуль Б Сыр Качотта с наполнителем	**И**	**60**
	Организация и управление работой	И	4
	Соблюдение требований санитарии и гигиены	И	6
	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение	И	3
	Владение рабочими инструментами	И	12
	Соблюдение последовательности технологических операций и технологических параметров	И	17
	Идентичность головок сыра	И	12
	Презентация готового изделия	И	6
		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 и брюки хлопчатобумажные	могут быть нанесены следующие информационные элементы: логотип «Абилимпикс» – на груди слева, под логотипом – фамилия и имя участника, логотип учебного заведения, на рукаве выше локтя /на воротнике – допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.		шт	1
2	Колпак/косынкабелыехлопчатобумажные(допускаетсяодноразовый)			шт	1
3	Обувь безопасная, закрытая нанескользящейподошве.			шт	1

3.2. Рекомендуемый перечень оборудования и инструментов для участников категорий: школьники, студенты, специалисты (при необходимости оформляется отдельно для каждой категории), 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	Не требуется			шт	

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

4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий

Минимальные требования к оснащению рабочих мест согласованы с общероссийскими общественными организациями инвалидов

Вид нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество*
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000х1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть: а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационнойиндукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступнойтекстовой информации.
Рабочее место участника с нарушением зрения	3000х1900	1,5 м	Для участников с нарушением зрения необходимо: а) текстовое описание конкурсного задания в плоскопечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости); б) лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; в) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); в) для рабочего места участника с нарушениемзрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника. г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использованиякрупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими