КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Студенты»

Компетенция: vypechka-osetinskih-pirogov-o

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»:

Конкурсное задание состоит из 3 модулей и включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – модули А, Б и вариативную часть – модуль В; Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Конкурсное задание состоит из 4 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – модули А, Б, В и вариативную часть – модуль Г. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Конкурсное задание состоит из 4 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – модули А, Б, В и вариативную часть – модуль Г. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	**Модуль А.** Организация работы.	20 мин	Готовность рабочего места.
	Модуль Б. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинок: - из картофеля и осетинского сыра, - из листьев свеклы и осетинского сыра	2 часа	Готовые пироги: - Картофджын (с картофелем и осетинским сыром) – 2 шт; - Цахараджын (с листьями свеклы и осетинским сыром) – 2 шт
	Модуль В (вариативный). Приготовление пресного теста и фарша из мяса	1 час	Готовый пирог - Фыдджын (с мясом) – 2 шт
Время выполнение всех модулей: **3 часа 20 минут**			
Студенты	**Модуль А.** Организация работы.	20 мин	Готовность рабочего места.
	Модуль Б. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинок: - из осетинского сыра, - из фасоли, - из тыквы и пассерованного репчатого лука	3 часа	Готовые пироги: - Уælибæх (с сыром) – 2 шт; - Хъæдурджын (с фасолью) – 2 шт; - Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) – 2шт
	Модуль В. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинки из яблок	50 мин	Готовый пирог - Фæткъуыджын (с яблоками) – 2 шт
	Модуль Г (вариативный). Приготовление пресного теста и фарша из мяса.	50 мин	Готовый пирог - Фыдджын (с мясом) – 2 шт

Время выполнение всех модулей: **5 часов.**			
Специалисты	**Модуль А** Организация работы	20 мин	Готовность рабочего места.
	Модуль Б Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинок - из осетинского сыра, - из тыквы и пассерованного лука, - из фасоли.	2,5 часа	Готовые пироги: - Уælибæх (с сыром) – 2 шт - Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) – 2шт, - Хъæдурджын (с фасолью) – 2 шт.
	Модуль В Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинки из яблок	50 мин	Готовый пирог - Фæткъуыджын (с яблоками) – 2 шт.
	Модуль Г (вариативный) Приготовление пресного теста и фарша из мяса	50 мин	Готовый пирог - Фыдджын (с мясом) – 2 шт
Время выполнение всех модулей: **4 часа 30 минут.**			

2.3 Последовательность выполнения задания

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А: Организация работы.

Отводится 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места
- 10 минут на уборку рабочего места

В организацию работы входит: подготовка рабочего места, уборка рабочего места.

За время подготовки рабочего места конкурсант должен:

- взвесить продукты,
- проверить исправность и работу оборудования,
- убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов,
- убедиться в наличии расходных материалов и т.д.

За время уборки рабочего места конкурсант должен:

- протереть все поверхности производственных столов,
- вымыть посуду, ванны моечные, холодильное, тепловое и механическое оборудование,
- подмести пол и т.д.

По окончании соревновательного времени рабочее место должно быть сдано в соответствии с санитарными нормами в том виде, в каком принималось.

Эксперты пристально следят за использованием конкурсантами средств индивидуальной защиты, соблюдением норм техники безопасности и охраны труда.

Несоблюдение норм техники безопасности и соответствующих инструкций может привести к потере баллов в соответствии с техническим описанием компетенции. Продолжительное или многократное нарушение норм техники безопасности может привести к временному или окончательному отстранению конкурсанта от участия в Чемпионате.

Модуль Б: Приготовление осетинских пирогов:

- **Картофджын (с картофелем и осетинским сыром) – 2 шт;**
- **Цахараджын (с листьями свеклы и осетинским сыром) – 2 шт**

Время на выполнение модуля – 2 часа.

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста безопарным способом 2 вида осетинских пирогов:

Картофджын (с картофелем и осетинским сыром) в количестве 2 шт;

Цахараджын (с листьями свеклы и осетинским сыром) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 900г, соотношение теста и начинки 1:1.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым (плюс 15 г к общему весу – итого 915 г).

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см. На одной тарелке один вид пирога (на 4-х тарелках):

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на отдельных тарелках;
- для презентации на отдельных тарелках.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 2 часа соревнований конкурсант должен:

- приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
- подготовить начинки;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги:

Пирог Картофджын (с картофелем и осетинским сыром) в количестве 2 шт. подается через 1,5 часа после старта модуля;

Пирог Цахараджын (с листьями свеклы и осетинским сыром) в количестве 2 шт. подается через 30 минут после первой подачи;

По истечении 2 часов, т.е. при второй подаче, фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль В. Приготовление осетинского пирога с мясом (Фыдджын)

Время на выполнение модуля – 1 час

Конкурсанту необходимо приготовить из пресного теста осетинский пирог с мясом (Фыдджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 1000г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым (плюс 15 г к общему весу – итого 1015 г).

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на отдельной тарелке;
- для презентации на отдельной тарелке.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 1 час соревнований конкурсант должен:

- приготовить пресное тесто;
- подготовить фарш (мясо пропускается через мясорубку);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пирог с мясом (Фыдджын) из пресного теста в количестве 2 шт. подается через 1 час после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. По истечении 1 часа фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А: Организация работы.

Отводится 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места
- 10 минут на уборку рабочего места

В организацию работы входит: подготовка рабочего места, уборка рабочего места.

За время подготовки рабочего места конкурсант должен:

- взвесить продукты,
- проверить исправность и работу оборудования,
- убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов,
- убедиться в наличии расходных материалов и т.д.

За время уборки рабочего места конкурсант должен:

- протереть все поверхности производственных столов,
- вымыть посуду, ванны моечные, холодильное, тепловое и механическое оборудование,
- подмести пол и т.д.

По окончании соревновательного времени рабочее место должно быть сдано в соответствии с санитарными нормами в том виде, в каком принималось.

Эксперты пристально следят за использованием конкурсантами средств индивидуальной защиты, соблюдением норм техники безопасности и охраны труда.

Несоблюдение норм техники безопасности и соответствующих инструкций может привести к потере баллов в соответствии с техническим описанием компетенции. Продолжительное или многократное нарушение норм техники безопасности может привести к временному или окончательному отстранению конкурсанта от участия в Чемпионате.

Модуль Б. Приготовление осетинских пирогов:

- **Уæлибæх (с сыром) – 2 шт;**
- **Кæдурджын (с фасолью) – 2 шт;**
- **Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) – 2шт**

Время на выполнение модуля – 3 часа.

Конкурсанту необходимо приготовить из дрожжевого теста безопарным способом 3 вида осетинских пирогов:

- Уæлибæх (с сыром) в количестве 2 шт;
- Кæдурджын (с фасолью) в количестве 2 шт;
- Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) в количестве 2шт

Размер пирога в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 900 г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым (плюс 15 г к общему весу – итого 915 г).

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см. На одной тарелке один вид пирога (на 6-ти тарелках):

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на отдельных тарелках;

- для презентации на отдельных тарелках.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 3 часа соревнований конкурсант должен:

- приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
- подготовить начинки;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги.

Уæлибæх (с сыром) в количестве 2 шт. подается через 2 часа после старта модуля.

Кæдурджын (с фасолью) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи.

Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после второй подачи.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи.

По истечении 3 часов, т.е. при третьей подаче, фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль В. Приготовление осетинского пирога с яблоками (Фæткъуыджын)

Время на выполнение модуля – 50 минут.

Конкурсанту необходимо приготовить из дрожжевого теста безопарным способом осетинский пирог с яблоками (Фæткъуыджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 900г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым (плюс 15 г к общему весу – итого 915 г).

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на отдельной тарелке;
- для презентации на отдельной тарелке.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 50 минут соревнований конкурсант должен:

- приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
- подготовить начинку (яблоки натирают на терке);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пирог с яблоками (Фæткъуыджын) из дрожжевого теста в количестве 2 шт. подается через 50 минут после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи.

По истечении 50 минут фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль Г. Приготовление осетинского пирога с мясом (Фыдджын) из пресного теста

Время на выполнение модуля – 50 минут

Конкурсанту необходимо приготовить из пресного теста осетинский пирог с мясом (Фыдджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 1000 г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым (плюс 15 г к общему весу – итого 1015 г).

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на отдельной тарелке;
- для презентации на отдельной тарелке.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 50 минут соревнований конкурсант должен:

- приготовить пресное тесто;
- подготовить фарш (мясо пропускается через мясорубку);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пирог с мясом (Фыдджын) из пресного теста в количестве 2 шт. подается через 50 минут после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. По истечении 50 минут фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А: Организация работы.

Отводится 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места
- 10 минут на уборку рабочего места

В организацию работы входит: подготовка рабочего места, уборка рабочего места.

За время подготовки рабочего места конкурсант должен:

- взвесить продукты,
- проверить исправность и работу оборудования,
- убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов,
- убедиться в наличии расходных материалов и т.д.

За время уборки рабочего места конкурсант должен:

- протереть все поверхности производственных столов,
- вымыть посуду, ванны моечные, холодильное, тепловое и механическое оборудование,
- подмести пол и т.д.

По окончании соревновательного времени рабочее место должно быть сдано в соответствии с санитарными нормами в том виде, в каком принималось.

Эксперты пристально следят за использованием конкурсантами средств индивидуальной защиты, соблюдением норм техники безопасности и охраны труда.

Несоблюдение норм техники безопасности и соответствующих инструкций может привести к потере баллов в соответствии с техническим описанием компетенции. Продолжительное или многократное нарушение норм техники безопасности может привести к временному или окончательному отстранению конкурсанта от участия в Чемпионате.

Модуль Б. Приготовление осетинских пирогов: