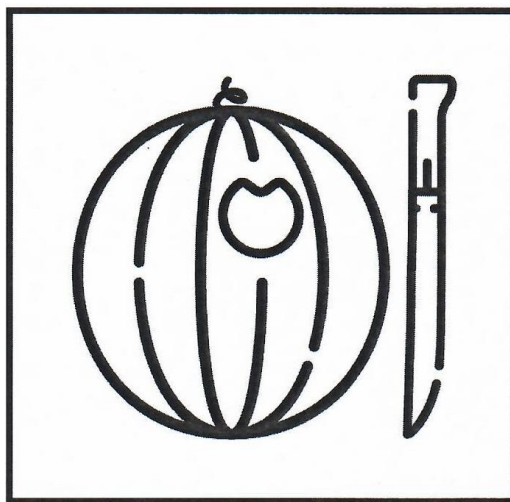


# У РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС 2020»

Утверждено  
советом по компетенции  
«Карвинг»

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
Председатель совета:  
\_\_\_\_\_ Ф.И.О.  
(ПОДПИСЬ)

## КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КАРВИНГ»



Бор  
2020

## Содержание.

### 1. Описание компетенции.

Карвинг - (от англ. *carving* — «вырезание») — искусство художественной резки по овощам и фруктам.

Карвингисты – опытные мастера кулинарного искусства.

Программа по «Карвингу» предусматривает изучение современных методов механической кулинарной обработки овощей и фруктов, способы их фигурной нарезки, в соответствии с консистенцией овощей и фруктов, их структурой, формой, сочетанием их по цветовой гамме. Слушатель в процессе обучения приобретает навыки подбора овощей и фруктов в соответствии с основным блюдом или изделием, использования новых современных видов сырья, современных требований к приготовлению и оформлению национальных, фирменных, заказных блюд и блюд зарубежной кухни, а также кондитерских изделий. В программу входит правило подачи и обработки экзотических фруктов в разных вариациях.

Особое внимание уделяется оформлению блюд повышенной сложности, банкетных блюд, «шведских столов», «чайных столов».

Карвингисты в настоящее время востребованы и делают фруктово - овощные букеты с элементами карвинга. Букеты, сделанные руками карвингистов всегда актуальные, красивые, полезные и вкусные.

**В результате освоения профессиональной программы по «Карвингу», карвингисты знают:**

- основные понятия, термины и определения в области технологии фигурной нарезки овощей, фруктов, этапы технологического цикла и принципы оформления кулинарной и кондитерской продукции, современные требования, предъявляемые к данному виду деятельности;
- ассортимент и качество овощей и фруктов, используемых для фигурной нарезки;
- технологию фигурной нарезки овощей и фруктов, требования к их качеству;
- последовательность технологического процесса, режимы и способы хранения овощей и фруктов, их подготовки к нарезке, способы и режимы хранения готовых композиций из овощей и фруктов, а также блюд и изделий, украшенных фигурно нарезанными овощами и фруктами;
- особенности оформления национальных, фирменных, заказных блюд и блюд зарубежной кухни;
- современные требования, предъявляемые к оформлению банкетных блюд.
- современные требования к оформлению букета

**Карвингист владеет следующими навыками:**

- осуществляет рациональную организацию технологического процесса;
- приготавливает широкий ассортимент композиций с соблюдением условий технологического процесса;
- оформляет тематические и шведские столы в соответствии с современными требованиями, предъявляемыми к оформлению и отпуску блюд;
- оценивает качество овощей и фруктов на всех стадиях технологического процесса, разрабатывать новые композиции.
- Собирает и упаковывает фруктовые и овощные букеты разными способами.

### 1.1 Актуальность компетенции.

Отраслевая принадлежность компетенции относится к сегменту «Торговля и питание» по направлениям: отели, рестораны, кафе, мини предприятия, столовые, комбинаты питания, кейтринговые службы, индивидуальные заказы.

К потенциальным работодателям относятся, как государственные учреждения, так и частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть и самостоятельными индивидуальными предпринимателями.

#### Область применения

- Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Техническим описанием, перед началом чемпионата.

### 1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Школьники	Студенты	Специалисты
ФГОС среднего (полного) общего образования		
ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
	ППО по профессии ОКПР 16675 Повар	ППО по профессии ОКПР 16675 Повар

### 1.3. Требования к квалификации

Школьники	Студенты	Специалисты
Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность: ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность: ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность: ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным

<p>контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами..  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  <i>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</i>  ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления</p>	<p>контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться</p>	<p>контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной</p>
---	---	--

<p>полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней</p>	<p>профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p><i>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</i></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p><i>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</i></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов</p>
---	--	---

<p>птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного</p>	<p>разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>
---	---	---

<p>оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов</p>	<p>реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое</p>
---	---	--

	для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
--	---	--

## 2. Конкурсное задание.

### 2.1. Краткое описание задания.

Из представленных организаторами соревнований сырых овощей и фруктов, создать и выставить композицию с элементами карвинга, сочетая в одной работе различные виды овощей и фруктов.

Участники должны стремиться к максимальному гармоничному сочетанию темы, идеи, высокохудожественного выполнения всех деталей композиции и содержания, цветовой гаммы.

В композиции должны быть показаны разные виды техники карвинга; предоставленные основные овощи и фрукты должны быть обязательно использованы.

Вырезать и составить композицию непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей;

**Школьники:** В ходе выполнения конкурсного задания необходимо составить фруктово – овощную композицию на тарелке.

Тема композиции: «Салют победы»

Обязательные элементы:

- Составить фруктово – овощную композицию заданной тематике
- Хризантема из пекинской капусты
- Ажурное яблоко
- Лист из огурца/цукини

**Студенты:** В ходе выполнения конкурсного задания необходимо составить подарочный фруктово – овощной букет в корзине.

Тема букета: «Букет победы»

Обязательные элементы:

- Составить фруктово - овощной букет в овальной корзине заданной тематике
- Георгины из репы/зелёная редька (второй способ, резьба снизу вверх)
- Хризантема из пекинской капусты
- Ажурное яблоко

**Специалисты:** В ходе выполнения конкурсного задания необходимо составить подарочный фруктово – овощной букет в корзине.



## Тема букета «С ПРАЗДНИКОМ!»

Обязательные элементы:

- Составить фруктово - овощной букет в овальной корзине заданной тематике
- Розочка из репы/зелёная редька– 1 шт.
- Раскрыть гранат
- Ажурное манго

### 2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

#### Формат конкурсного задания.

Конкурс по карвингу проводится в формате реального времени в течение 1 дня. Общая протяженность конкурса, с учетом уборки рабочего места у школьников и студентов 3.5 часа у специалистов – 3 часа. Жеребьевку проводит Председатель жюри (Главный эксперт) до начала конкурса. Составление букета и вырезание из овощей и фруктов основных элементов непосредственно на площадке в отведённое время.

#### Описание конкурсного задания.

##### Школьники:

Основные условия

- На конкурс отводится 3,5 часа.
- Вырезать основные элементы из овощей и фруктов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.
- Составить фруктово-овощную композицию.
- Для составления композиции, разрешено использование зубочисток (предоставляется организаторами).
- Клей и любые красители использовать запрещено!!!
- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Участникам разрешено приносить декорации к своим композициям.
- Инвентарь и инструменты проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в туббоксе запрещено.
- Участвовать разрешено только в профессиональной одежде (поварская куртка, штаны, фартук, колпак, сабо).

Основные овощи и фрукты:

- Пекинская капуста- 1 шт.
- Морковь - 2 шт.
- Киви - 2 шт.
- Яблоки- 2 шт.
- Редис - 5 шт.
- Огурец свежий – 1 шт.
- Цукини – 1 шт.
- Помидор - 2 шт.

Дополнительные фрукты и овощи (на общем столе):

- Лимон - 1 шт.
- Апельсины – 1 шт.
- Помидоры черри – 5 шт.

## **Студенты:**

### **Основные условия.**

- На конкурс отводится 3,5 часа.
- Вырезать основные элементы из овощей и фруктов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.
- Составить букет в овальной корзине (предоставляется организаторами).
- Для составления букета, разрешено использование деревянных шпажек, зубочисток и оазиса (предоставляется организаторами).
- Для оформления букета можно воспользоваться флористической зеленью рускус (предоставляется организаторами).
- Клей и любые красители использовать запрещено!!!
- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Участникам разрешено приносить декорации к своим композициям.
- Инвентарь и инструменты проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в туббоксе запрещено.
- Участвовать разрешено только в профессиональной одежде (поварская куртка, штаны, фартук, колпак, сабо).

### **Основные овощи и фрукты:**

- Пекинская капуста- 1 шт.
- Морковь - 2 шт.
- Киви - 2 шт.
- Яблоки- 2 шт.
- Огурцы – 2 шт.
- Жёлтая репа/ зелёная редька - 3 шт.
- Редис – 5 шт.
- Цукини - 1 шт.

### **Дополнительные фрукты и овощи (на общем столе):**

- Лимон - 1 шт.
- Апельсины – 3 шт.
- Помидоры черри – 5 шт.

## **Специалисты:**

### **Основные условия.**

- На конкурс отводится 3 часа
- Вырезать основные элементы из овощей и фруктов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.
- Составить букет в овальной корзине (предоставляется организаторами)
- Для составления букета, разрешено использование деревянных шпажек, зубочисток и оазиса (предоставляется организаторами)
- Для оформления букета можно воспользоваться флористической зеленью рускус (предоставляется организаторами).
- Клей и любые красители использовать запрещено!!!
- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Участникам разрешено приносить декорации к своим композициям.
- Инвентарь и инструменты проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в туббоксе запрещено.

- Участвовать разрешено только в профессиональной одежде (поварская куртка, штаны, фартук, колпак, сабо).

#### **Основные овощи и фрукты:**

- Пекинская капуста- 1 шт.
- Морковь - 2 шт.
- Киви - 2 шт.
- Яблоки- 2 шт.
- Гранат - 1 шт.
- Жёлтая репа/ зелёная редька - 3 шт.
- Лимон - 1 шт.
- Груша - 2 шт.
- Цукини - 1 шт.
- Манго – 1 шт.

#### **Дополнительные фрукты и овощи (на общем столе):**

- Клубника – 5 шт.
- Апельсины – 3 шт.
- Огурцы – 2 шт.
- Дайкон – 1 шт.

#### **Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов.**

##### **Обязательные элементы.**

##### **Участники:**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).  
Фартук – при работе любого однотонного цвета темных тонов. Брюки – поварские тёмного цвета; Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);  
Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

**Эксперты:** обязательные элементы одежды – китель, фартук, колпак, брюки, безопасная обувь.

#### **2.2.3. Структура конкурсного задания.**

<b>Компетенция: Карвинг - резьба по овощам и фруктам.</b>				
	<b>Наименование и описание модуля</b>	<b>День</b>	<b>Время</b>	<b>Результат</b>
<b>Школьники</b>	<b>Модуль 1.</b> Вырезать хризантему из пекинской капусты	Первый день	00:30	Хризантема из пекинской капусты
	<b>Модуль 2.</b> Вырезать орнамент на яблоке	Первый день	01:00	Ажурное яблоко – 1 шт.
	<b>Модуль 3.</b> Вырезать лист из огурца (цукини)	Первый день	00:30	Лист из огурца (цукини) – 1 шт.
	<b>Модуль 4.</b> Составить фруктово-овощную композицию «Салют победы»	Первый день	01:30	- Из овощей и фруктов составить композицию заданной тематике. - Убрать рабочее место.
<b>Студенты</b>	<b>Модуль 1.</b> Вырезать георгин из	Первый день	00:30	Георгин из зеленой редьки, вторым

	зелёной редьки (вторым способом)			способом, резьба снизу вверх – 1 шт.
	<b>Модуль 2.</b> Вырезать хризантему из пекинской капусты	Первый день	00:30	Хризантема из пекинской капусты - 1 шт.
	<b>Модуль 3.</b> Вырезать орнамент на яблоке	Первый день	01:00	Ажурное яблоко – 1 шт.
	<b>Модуль 4.</b> Составить букет в овальной корзине на тему «Букет победы»	Первый день	01:30	- Из овощей и фруктов составить букет заданной тематике в овальной корзине (предоставляется организаторами). - Убрать рабочее место
<b>Специалисты</b>	<b>Модуль 1.</b> Вырезать розу из зелёной редьки	Первый день	00:30	Роза из зелёной редьки – 1 шт.
	<b>Модуль 2.</b> Раскрыть гранат	Первый день	01:00	Раскрытый гранат – 1 шт.
	<b>Модуль 3.</b> Вырезать орнамент на манго	Первый день	01:00	Ажурное манго – 1 шт.
	<b>Модуль 4.</b> Составить букет в овальной корзине на тему «С ПРАЗДНИКОМ!»	Первый день	01:00	- Из овощей и фруктов составить букет заданной тематике в овальной корзине (предоставляется организаторами). - Убрать рабочее место

**В 30% изменение конкурсного задания входит предоставление других овощей для основных элементов.**

### **2.3.Последовательность выполнения задания.**

1. Занять рабочее место, по номеру жеребьевки.
2. Проверить наличие необходимого инвентаря заявленного в инфраструктурном листе.
3. Распаковать свой тулбок, продемонстрировать его экспертам, получить разрешение на весь дополнительный материал из тулбокса.
4. Проверить качество и наличие овощей и фруктов у себя в корзине.
5. Подготовить свое рабочее место для работы (инвентарь, овощи, фрукты)
6. Распаковать и убрать в специальные места, заранее заготовленные декорации к композиции (ткань, ленты, подставки и т.д.)
7. Проверить наличие формы и санитарно-гигиеническое состояние.
8. За 15 минут до старта подойти ознакомиться с требованиями безопасности и расписаться в протоколах.

9. По команде главного эксперта приступить к работе.
  10. За отведенное время вырезать обязательные элементы, использовать обязательные фрукты и овощи, собрать подарочную корзину (композицию).
  11. За 15 минут до завершения времени, начать убирать рабочее место, отложить в сторону инвентарь.
  12. По завершению отведённого времени сдать рабочее место техническому эксперту и покинуть зону соревнования.
  13. На столе должны остаться фруктово – овощная композиция/букет в корзине.
- Табличка, номер участника.
- При задержке более 5 полных минут композиция/букет считаются не представленными и не оцениваются.

#### 2.4. Критерии оценки выполнения задания

№п/п	Оценочные аспекты для модулей 1,2,3,4	Максимальное кол-во баллов	Шкала оценки
1	<b>Организация рабочего места</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка овощей и фруктов</li> <li>• Подготовка и расстановка рабочего места</li> </ul>	4.4	объективная
2	<b>Санитария и гигиена</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте</li> <li>• Персональная гигиена рук</li> <li>• Плохие привычки</li> <li>• Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности, работа с разделочными досками. Чистый пол</li> <li>• Соблюдение техники безопасности при работе с тайским ножом</li> <li>• Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами для карвинга</li> <li>• Использование мусорного бака по назначению</li> </ul>	19	объективная
3	<b>Работа с овощами и фруктами:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Расточительность при работе с овощами и фруктами</li> <li>• Брак при вырезании элементов.</li> </ul>	4.6	объективная
	<b>Оценивание результата работы участника:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Использование обязательного условия, фруктово-овощная композиция/букет (соответствие заданию)</li> <li>• Использование обязательных овощей и фруктов</li> </ul>		

4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Использование обязательного элемента, хризантема из пекинской капусты</li> <li>• Использование обязательного элемента, листик из огурца/цукини</li> <li>• Использование обязательного элемента, георгин из зелёной редьки.</li> <li>• Использование обязательного элемента, ажурное яблоко</li> <li>• Использование дополнительных фруктов и овощей</li> <li>• Корректное время подачи композиции/ букета.</li> </ul>	18	объективная
5	<p><b>Оценивания работы участника:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Механическая кулинарная обработка соответствует используемым овощам и фруктам</li> <li>• Эффективность планирования и ведения процесса вырезания</li> <li>• Процесс вырезания соответствует конкурсному заданию.</li> <li>• Навыки работы с тайским ножом</li> <li>• Навыки работы с инструментами для карвинга</li> <li>• Навыки работы с овощами и фруктами</li> <li>• Организационные навыки – планирование и ведение процесса по составлению композиции/букета</li> <li>• Организационные навыки – планирование и ведение процесса вырезания.</li> </ul>	30	субъективные
6	<p><b>Оценивания выставочной работы участника:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильное и качественное выполнения основных элементов</li> <li>• Правильное и качественное выполнение дополнительных элементов (на выбор участника)</li> <li>• Стиль и креативность в оформлении букета</li> <li>• Визуальное оценивание букета в соответствии с требованиями качества</li> <li>• Консистенция каждого компонента букета</li> <li>• Сложность в сборке букета</li> </ul>	24	субъективные
	<b>Всего</b>	<b>100</b>	

**При равном количестве набранных баллов** более высокое место получает участник, выполнивший задание за более короткое время.

### 3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

#### 3.1 Школьники.

Оборудование, инструменты, мебель, расходные материалы					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Рабочий стол	На усмотрение организатора		шт	1
2	Стул	На усмотрение организатора		шт	1
3	Доска разделочная пластиковая	На усмотрение организатора		шт	1
4	Ящик пластмассовый под овощи	На усмотрение организатора		шт	1
5	Миска пластмассовая	На усмотрение организатора		шт	2
6	Поднос	На усмотрение организатора		шт	1
7	Пульверизатор	На усмотрение организатора		шт	1
8	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	1
9	Блюдо для оформления	На усмотрение организатора		шт	1
10	Профессиональный набор для карвинга	На усмотрение организатора		шт	1
11	Овощечистка	На усмотрение организатора		шт	1
12	Нож поварской (короткое лезвие)	На усмотрение организатора		шт	1
13	Нож поварской (среднее лезвие)	На усмотрение организатора		шт	1
14	Контейнер пластиковый для пищевых отходов	На усмотрение организатора		шт	1
15	Скатерть для презентационного стола белая	На усмотрение организатора		шт	1
16	Клеёная скатерть для рабочего стола	На усмотрение организатора		шт	1
17	Бумажные полотенца	На усмотрение организатора		шт	1
18	Универсальные салфетки	На усмотрение организатора		шт	1
19	Пакеты для мусора 30 л	На усмотрение организатора		шт	5
20	Перчатки силиконовые/нитриловые одноразовые, размер M-L	На усмотрение организатора		пара	2
21	Зубочистки деревянные	На усмотрение организатора		шт	20

22	Ножницы	На усмотрение организатора		шт	1
----	---------	----------------------------	--	----	---

**Расходные материалы и оборудование, запрещённые на площадке**

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Клей				
2	Красители				
3	Электрические инструменты				
4	Механическое оборудование				

**Дополнительное оборудование, инструменты которые может привести с собой участник (при необходимости)**

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Набор для карвинга	На усмотрение участника		шт	
2	Тайский нож	На усмотрение участника		шт	
3	Выемки для овощей и фруктов	На усмотрение участника		шт	
4	Овощечистка "Экономка"	На усмотрение участника		шт	
5	Карбовочный нож	На усмотрение участника		шт	
6	Ложка для удаления мякоти	На усмотрение участника		шт	
7	Нож граверный	На усмотрение участника		шт	
8	Набор "Карвинг-Скульптура"	На усмотрение участника		шт	
9	Triangle Carving loop (петельки)	На усмотрение участника		шт	



<b>Расходные материалы для экспертов</b>					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора		уп	1
2	Степлер	На усмотрение организатора		шт	1
3	Ножницы	На усмотрение организатора		шт	2
4	Планшет формата А 4	На усмотрение организатора		шт	6
5	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора		шт	1
6	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора		шт	8
7	Стол переговорный	На усмотрение организатора		шт	1
8	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	1
9	Вешалка	На усмотрение организатора		шт	1
10	Ноутбук	На усмотрение организатора		шт	1
11	Принтер	На усмотрение организатора		шт	1
12	Набор первой помощи (аптечка)	На усмотрение организатора		шт	1

Разрешено использовать дополнительно ножи для карвинга и другой инвентарь, который необходимо предварительно согласовать с экспертами, непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке.

<b>Комната для участников (при наличии)</b>					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Стул	На усмотрение организатора		шт	5
2	Стол	На усмотрение организатора		шт	1
3	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	1
4	Вешалка	На усмотрение организатора		шт	1
5	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора		шт	1

#### **СПЕЦОДЕЖДА**

№ п/п	Наименование	Кол-во на 1 участника	Кол-во на 1 эксперта	Примечание
1	Поварской китель/куртка	1		Обеспечивает участник

2	Длинные брюки	1		Обеспечивает участник
3	Фартук/передник	1		Обеспечивает участник
4	Колпак	1		Обеспечивает участник
5	Профессиональная обувь	1		Обеспечивает участник
6	Поварской китель/куртка		1	Обеспечивает эксперт
7	Длинные брюки		1	Обеспечивает эксперт
8	Фартук/передник		1	Обеспечивает эксперт
9	Колпак		1	Обеспечивает эксперт
10	Профессиональная обувь		1	Обеспечивает эксперт

### **Toolbox. Список инвентаря, который необходимо иметь участнику конкурса**

Разрешено использовать дополнительно ножи для карвинга и другой инвентарь, который необходимо предварительно согласовать с экспертами, непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке.

### **3.2. Студенты.**

<b>Оборудование, инструменты, мебель, расходные материалы</b>					
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ссылка на сайт/технические характеристики</b>	<b>Примечание</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>Кол-во</b>
1	Рабочий стол	На усмотрение организатора		шт	1
2	Стул	На усмотрение организатора		шт	1
3	Доска разделочная пластиковая	На усмотрение организатора		шт	1
4	Ящик пластмассовый под овощи	На усмотрение организатора		шт	1
5	Миска пластмассовая	На усмотрение организатора		шт	2
6	Поднос	На усмотрение организатора		шт	1
7	Пульверизатор	На усмотрение организатора		шт	1
8	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	1
9	Корзина овальная (бамбук)	На усмотрение организатора		шт	1
10	Профессиональный набор для карвинга	На усмотрение организатора		шт	1
11	Овощечистка	На усмотрение организатора		шт	1
12	Нож поварской (короткое лезвие)	На усмотрение организатора		шт	1
13	Нож поварской (среднее лезвие)	На усмотрение организатора		шт	1
14	Контейнер пластиковый для пищевых отходов	На усмотрение организатора		шт	1
15	Скатерть для	На усмотрение		шт	1

	презентационного стола белая	организатора			
16	Клеёная скатерть для рабочего стола	На усмотрение организатора		шт	1
17	Бумажные полотенца	На усмотрение организатора		шт	1
18	Универсальные салфетки	На усмотрение организатора		шт	1
19	Пакеты для мусора 30 л	На усмотрение организатора		шт	5
20	Перчатки силиконовые/ одноразовые, размер M-L	На усмотрение организатора		пара	2
21	Шпатель деревянные	На усмотрение организатора		шт	20
22	Зубочистки деревянные	На усмотрение организатора		шт	20
23	Ножницы	На усмотрение организатора		шт	1
24	Фольга	На усмотрение организатора		шт	1
25	Оазис флорестический	На усмотрение организатора		шт	2

**Расходные материалы и оборудование, запрещённые на площадке**

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол- во
1	Клей				
2	Красители				
3	Электрические инструменты				
4	Механическое оборудование				

**Дополнительное оборудование, инструменты которые может привести с собой  
участник (при необходимости)**

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол- во
1	Набор для карвинга	На усмотрение участника		шт	
2	Тайский нож	На усмотрение участника		шт	
3	Выемки для овощей и фруктов	На усмотрение участника		шт	
4	Овощечистка "Экономка"	На усмотрение участника		шт	
5	Карбовочный нож	На усмотрение участника		шт	
6	Ложка для удаления мякоти	На усмотрение участника		шт	
7	Нож гравёрный	На усмотрение участника		шт	
8	Набор "Карвинг- Скульптура	На усмотрение участника		шт	
9	Triangle Carving loop (петельки)	На усмотрение участника		шт	

Разрешено использовать дополнительно ножи для карвинга и другой инвентарь, который необходимо предварительно согласовать с экспертами, непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке.

<b>Расходные материалы для экспертов</b>					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора		уп	1
2	Степлер	На усмотрение организатора		шт	1
3	Ножницы	На усмотрение организатора		шт	2
4	Планшет формата А 4	На усмотрение организатора		шт	6
5	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора		шт	1
6	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора		шт	8
7	Стол переговорный	На усмотрение организатора		шт	1
8	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	1
9	Вешалка	На усмотрение организатора		шт	1
10	Ноутбук	На усмотрение организатора		шт	1
11	Принтер	На усмотрение организатора		шт	1
12	Набор первой помощи (аптечка)	На усмотрение организатора		шт	1

<b>Комната для участников (при наличии)</b>					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Стул	На усмотрение организатора		шт	5
2	Стол	На усмотрение организатора		шт	1
3	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	1
4	Вешалка	На усмотрение организатора		шт	1
5	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора		шт	1

### СПЕЦОДЕЖДА

№ п/п	Наименование	Кол-во на 1 участника	Кол-во на 1 эксперта	Примечание
1	Поварской китель/куртка	1		Обеспечивает участник
2	Длинные брюки	1		Обеспечивает участник
3	Фартук/передник	1		Обеспечивает участник
4	Колпак	1		Обеспечивает участник
5	Профессиональная обувь	1		Обеспечивает участник
6	Поварской китель/куртка		1	Обеспечивает эксперт
7	Длинные брюки		1	Обеспечивает эксперт
8	Фартук/передник		1	Обеспечивает эксперт
9	Колпак		1	Обеспечивает эксперт
10	Профессиональная обувь		1	Обеспечивает эксперт

### Toolbox. Список инвентаря, который необходимо иметь участнику конкурса

Разрешено использовать дополнительно ножи для карвинга и другой инвентарь, который необходимо предварительно согласовать с экспертами, непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке.

### 3.3. Специалисты.

Оборудование, инструменты, мебель, расходные материалы					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Рабочий стол	На усмотрение организатора		шт	1
2	Стул	На усмотрение организатора		шт	1
3	Доска разделочная пластиковая	На усмотрение организатора		шт	1
4	Ящик пластмассовый под овощи	На усмотрение организатора		шт	1
5	Миска пластмассовая	На усмотрение организатора		шт	2
6	Поднос	На усмотрение организатора		шт	1
7	Пульверизатор	На усмотрение организатора		шт	1
8	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	1
9	Корзина овальная (бамбук)	На усмотрение организатора		шт	1
10	Профессиональный набор для карвинга	На усмотрение организатора		шт	1
11	Овощечистка	На усмотрение организатора		шт	1

12	Нож поварской (короткое лезвие)	На усмотрение организатора		шт	1
13	Нож поварской (среднее лезвие)	На усмотрение организатора		шт	1
14	Контейнер пластиковый для пищевых отходов	На усмотрение организатора		шт	1
15	Скатерть для презентационного стола белая	На усмотрение организатора		шт	1
16	Клеёная скатерть для рабочего стола	На усмотрение организатора		шт	1
17	Бумажные полотенца	На усмотрение организатора		шт	1
18	Универсальные салфетки	На усмотрение организатора		шт	1
19	Пакеты для мусора 30 л	На усмотрение организатора		шт	5
20	Перчатки силиконовые/нитриловые одноразовые, размер M-L	На усмотрение организатора		пара	2
21	Шпатель деревянные	На усмотрение организатора		шт	20
22	Зубочистки деревянные	На усмотрение организатора		шт	20
23	Ножницы	На усмотрение организатора		шт	1
24	Фольга	На усмотрение организатора		шт	1
25	Оазис флорестический	На усмотрение организатора		шт	2

<b>Расходные материалы для экспертов</b>					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора		уп	1
2	Степлер	На усмотрение организатора		шт	1
3	Ножницы	На усмотрение организатора		шт	2
4	Планшет формата А 4	На усмотрение организатора		шт	6
5	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора		шт	1
6	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора		шт	8
7	Стол переговорный	На усмотрение		шт	1

		организатора			
8	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	1
9	Вешалка	На усмотрение организатора		шт	1
10	Ноутбук	На усмотрение организатора		шт	1
11	Принтер	На усмотрение организатора		шт	1
12	Набор первой помощи (аптечка)	На усмотрение организатора		шт	1

<b>Комната для участников (при наличии)</b>					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Стул	На усмотрение организатора		шт	5
2	Стол	На усмотрение организатора		шт	1
3	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	1
4	Вешалка	На усмотрение организатора		шт	1
5	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора		шт	1

### **СПЕЦОДЕЖДА**

№ п/п	Наименование	Кол-во на 1 участника	Кол-во на 1 эксперта	Примечание
1	Поварской китель/куртка	1		Обеспечивает участник
2	Длинные брюки	1		Обеспечивает участник
3	Фартук/передник	1		Обеспечивает участник
4	Колпак	1		Обеспечивает участник
5	Профессиональная обувь	1		Обеспечивает участник
6	Поварской китель/куртка		1	Обеспечивает эксперт
7	Длинные брюки		1	Обеспечивает эксперт
8	Фартук/передник		1	Обеспечивает эксперт
9	Колпак		1	Обеспечивает эксперт
10	Профессиональная обувь		1	Обеспечивает эксперт

### **Toolbox. Список инвентаря, который необходимо иметь участнику конкурса**

Разрешено использовать дополнительно ножи для карвинга и другой инвентарь, который необходимо предварительно согласовать с экспертами, непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке.

#### 4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

4.1. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учётом основных нозологий.

Наименование нозологии	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) <a href="http://rosopeka.ru/good4632.html">http://rosopeka.ru/good4632.html</a> - 1 шт.  Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) <a href="https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2">https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2</a> - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse <a href="http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-">http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-</a> -2 шт.  Электронная лупа Bigger B2.5-43TV <a href="https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/">https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/</a> -2 шт.  Говорящий карманный калькулятор на русском языке <a href="http://rosopeka.ru/good4031.html">http://rosopeka.ru/good4031.html</a> - 4шт.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	нет	нет
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

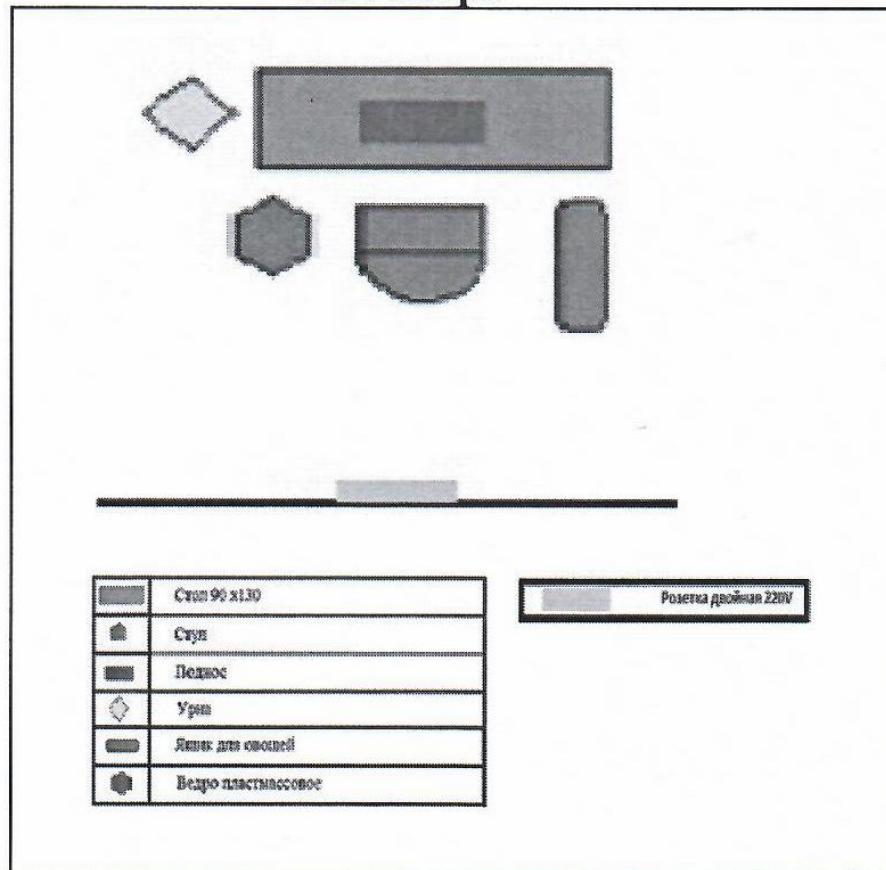
\*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования.



4.2 Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий  
(застройка осуществляется на группу участников)

2 кв. метра

3 кв. метра



#### 4.3. Схема застройки соревновательной площадки (для всех категорий участников)



## **5. Требования охраны труда и безопасности.**

### **Общие требования безопасности**

1.1. К работе режущими инструментами допускаются лица не моложе 12 лет прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте.

1.2. Работник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.

1.3. Мастер по карвингу должен соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены и чистоту рабочего места. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

1.4. При работе с режущими инструментами возможно травмирование:

- при работе влажными руками;
- при работе тупыми инструментами;
- при работе с неисправными инструментами;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки, монотонность труда;
- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним.
- при несоблюдении правил безопасного обращения.

1.5. Соблюдать предназначенность ножей, ножниц в соответствии с их маркировкой и видом работ.

1.6. Ножи и другие режущие инструменты хранить промаркированными на специальных подставках, исключающих их случайное падение. Ножи для карвинга хранить в специальных емкостях (чемоданчике, пластмассовом футляре, матерчатой сумке).

1.7. В помещении для занятия карвингом должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.8. Кураторы и учащиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.9. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить руководителю работ, который сообщает об этом администрации колледжа.

### **2. Требования безопасности во время работы**

2.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ

2.2. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.3. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.4. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

2.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) овощи и фрукты и др.

2.6. Нарезку овощей и фруктов производить на промаркированных разделочных досках.

2.7. Разделочные доски должны быть отшлифованы, без внешних повреждений.

2.8. При работе в технике карвинга использовать только инструменты из нержавеющей стали, чтобы предотвратить окисление продуктов.

2.9. Вытереть насухо руки, приготовить разделочные доски.

2.10. Не допускать при резке посторонних лиц, не доверять им режущие инструменты. Выполнять только ту работу, которая поручена непосредственно Вам.

2.11. Сочетать движения правой и левой руки так, чтобы не поранить руки.

2.12. При работе с режущими и колющими инструментами их режущие поверхности и острые кромки должны быть направлены в сторону, противоположную телу работающего, чтобы избежать травмы при случайном срыве инструмента с обрабатываемой поверхности.

2.13. Ножи для карвинга держать в руке как ручку.

2.14. Не допускать резких движений ножом, так как это может изменить направление ножа и привести к травме.

#### **Запрещается:**

- оставлять нож в обрабатываемом сырье, готовых изделиях или втыкать его в доски и т.п.;

- подтягивать или передавать ножом овощи и фрукты;

- размахивать ножом и указывать им.

- производить резкие движения; проверять остроту лезвия рукой;

2.15. Вкладывать нож в футляр (ножны) даже при коротких перерывах в работе.

2.16. Работать только со стандартными специальными ножами.

2.17. Следить за чистотой рук и рукоятки ножа. Грязная рукоятка становится скользкой и может привести к травме.

2.18. На рабочем месте режущие и колющие предметы должны располагаться на видном месте, а само рабочее место должно быть освобождено от посторонних и ненужных предметов и инструментов, о которые можно зацепиться или споткнуться.

2.19. Не отвлекаться посторонними разговорами и не допускать на свое рабочее место посторонних лиц.

2.20. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность специальной тары, разделочных досок, должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.21. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.).

### **3. Требования безопасности в несчастных случаях**

3.1. Остановить работу

3.2. Поднять руку вверх, для того чтобы подошёл эксперт и оказал первую медицинскую помощь. Соревновательное время на этот период приостанавливается. Если конкурсант после оказанной помощи чувствует себя хорошо, то он может приступить к конкурсу.

3.3. В случае возникновения пожара эксперты на конкурсной площадке немедленно должны вызвать аварийную службу и организовать эвакуация конкурсантов.

3.4. Пострадавшим в результате аварийной ситуации должна быть оказана доврачебная помощь с использованием средств и медикаментов, имеющихся в аптечке на конкурсной площадке.

3.5. Во всех случаях после оказания до врачебной помощи следует обратиться в мед. Учреждение и зафиксировать обращение.

### **4. Требования безопасности по окончании работы**

4.1. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

4.2. Аккуратно сложить ножи на предоставляемый поднос

4.3. Поставить готовую композицию на чистый стол

4.4. Убрать поверхность стола от загрязнения.

4.5. Мусор вынести за пределы зоны соревнования