

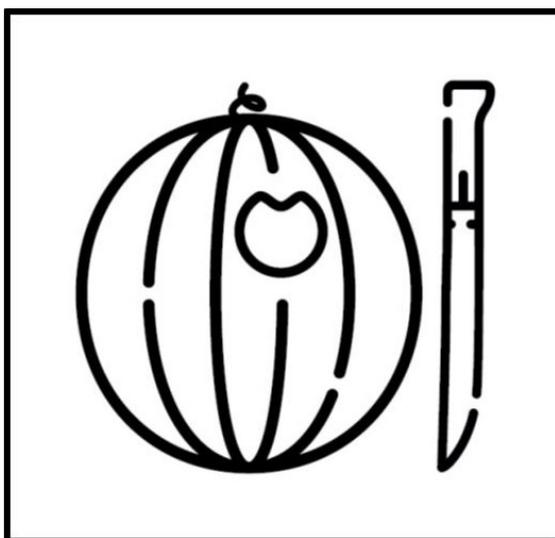
**VI РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

Утверждено РЦРД
«АБИЛИМПИКС»
Ленинградской области
Протокол № 1 от 26.02.2021г.
Руководитель центра:
_____ В.Э. Кирильчук.

**КОНКУРСНОЕ
ЗАДАНИЕ**

по компетенции

«КАРВИНГ»



БОР 2021

1. Описание компетенции.

Карвинг - (от англ. *carving* — «вырезание») — искусство декоративного вырезания из овощей и фруктов.

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» композициями из овощей и фруктов.

Карвингисты в настоящее время востребованы делают фруктово - овощные букеты с элементами карвинга в каркасах и корзинах. Букеты, сделанные руками карвингистов всегда актуальные, красивые, полезные и вкусные. Композиции из овощей и фруктов, всегда являются центром оформления любых праздничных столов. Красивое, а главное вкусное оформление блюд и праздничных столов, всегда залог успеха!

1.1. Актуальность компетенции.

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

1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции.

16675 Повар

43.01.09 Повар, кондитер

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И

КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования **по специальности**

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50)

3. Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023)

4. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)

5. [http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter_pf\[KIND_PROFACT\]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&arrFilter_pf\[re_KIND_PROFACT\]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&set_filter=Y&vidName=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания](http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter_pf[KIND_PROFACT]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&arrFilter_pf[re_KIND_PROFACT]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&set_filter=Y&vidName=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания)

6. <http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions/953>.

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

1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и проведении подготовки рабочих мест, -подготовки к работе инструментов, в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов. 	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов. 	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 	<p>- уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного 	<p>- уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного

<p>весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы 	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них 	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
--	---	---

<p>обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты</p>	<p>полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты</p>	<p>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты</p>
<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p>		
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным 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</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным 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</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным 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</p>

<p>здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности чрезвычайных ситуациях. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности чрезвычайных ситуациях. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>
---	---	---

<p><i>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</i> ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</p>	<p><i>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</i> ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</p>	<p><i>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</i> ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</p>
---	---	---

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

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьники: непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 3 часа вырезать и собрать композицию на тему «Весеннее настроение». Обязательные элементы: хризантема из пекинской капусты, роза из жёлтой репы/зелёная редька

Студенты/специалисты: непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 3 часа вырезать и собрать объёмную (3D) композицию «Банкет к ужину».

Обязательные элементы: изделия из дайкона, ажурный арбуз, объёмная композиция 3 D

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьник	Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.	00:30	- Организованное рабочее место - Опрятный внешний вид - Безопасная работа.
	Модуль 2: Работа с пекинской капустой	00:30	Хризантема из пекинской капусты – 1 шт.
	Модуль 3 : Работа с жёлтой репой/зелёной редькой	01:00	1.Роза из жёлтой репы/ зелёной редьки – 1 шт. (обязательно) 2.Три идентичные розы (Двойной коэффициент отражается в баллах)
	Модуль 4 : Работа с дайконом	00:30	1.Лилия 1 шт. 2.Бабочка 1 шт. 3.Георгин 1 шт. 4.Попугай 1 шт.
	Модуль 5: собрать композицию из овощей и фруктов на тему «Весеннее настроение»	00:30	-Готовая итоговая работа из овощей и фруктов на тему «Весеннее настроение» -Чистое рабочее место.
Общее время выполнения конкурсного задания: 3 часа			
Студент/	Модуль1:	00:30	- Организованное рабочее

специалист	Профессиональные навыки в организации работы по модулям.		место - Опрятный внешний вид - Безопасная работа.
	Модуль 2: Работа с дайконом	00:30	1.Лилия 1 шт. 2.Бабочка 1 шт. 3.Георгин 1 шт. 4.Попугай 1 шт.
	Модуль 3: Работа с арбузом (или крупным предметом, дыня, папайя и т.д по согласованию)	01:30	Ажурный арбуз (или согласованный продукт с организатором) – 1 шт.
	Модуль 5: собрать объемную композицию из овощей и фруктов «Банкет к ужину»	00:30	-3 D Композиция из овощей и фруктов на тему «Банкет к ужину» -чистое рабочее место -предоставляется фотография композиции на банкетном столе
Общее время выполнения конкурсного задания: 3 часа			

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля

2.3. Последовательность выполнения задания.

Для всех категорий:

- Занять рабочее место по номеру жеребьевки.
- Проверить наличие необходимого инвентаря, заявленного в инфраструктурном листе.
- Распаковать свой тулбокс, продемонстрировать его экспертам, получить разрешение на весь дополнительный материал из тулбокса.
- Проверить качество и наличие овощей и фруктов у себя в корзине.
- Подготовить рабочее место для работы (инвентарь, овощи, фрукты)
- Распаковать и убрать в специальные места заранее заготовленные декорации к композиции (ткань, зеркала, подставки и т.д.)
- Проверить наличие формы и санитарно-гигиеническое состояние.
- За 15 минут до старта подойти и ознакомиться с техникой безопасности, расписаться в протоколах.
- По команде главного эксперта приступить к работе.
- За отведенное время вырезать обязательные элементы. Собрать композицию, используя обязательные фрукты и овощи.
- За 15 минут до завершения времени начать убирать рабочее место, отложив в сторону инвентарь.
- По завершению отведённого времени, сдать рабочее место техническому эксперту и покинуть зону соревнования.
- На столе должна остаться фруктово – овощная композиция по заданию, табличка, номер участника.
- В течение 5 минут после завершения конкурса, участник должен покинуть зону соревнования.

При задержке более 5 минут от корректного времени, композиция считается не представленной и не оценивается.

Школьники:

Модуль 2. Работа с пекинской капустой.

Для того, чтобы сделать хризантему из пекинской капусты, нам понадобится кочан весом 500-700 гр.

Отрезаем верхнюю часть, оставляя 10-14 см от основания капусты.

Берём карбовочный нож треугольного или овального сечений.

Начинаем срез по тоньше и берем все глубже по мере приближения ножа к кочерыжке. До основания кочана не дорезаем 1- 1,5 см. Отрезанные большие листки капусты удаляем. Если они крепко держатся — делаем пару небольших насечек. Таким же образом прорезаем последующие листья капусты.

По мере приближения к центру — плавно уменьшаем длину лепестков.

Чтобы «лепестки хризантемы» красиво изогнулись, нужно положить вырезанный «цветок» в холодную воду на 1 час. Лепестки «цветка» должны быть достаточно тонкими, тогда «хризантема» будет более изящной.

Модуль 3. Работа с жёлтой репой/зелёной редькой.

Берём зелёную редьку/жёлтую репу, отрезаем верхнюю и нижнюю часть. Начинаем резать розу с основания овоща. Делим заготовку на 4 равные части, затем тайским ножом, от середины линии, до следующей метки прорежьте полукруг – лепесток должен быть сверху тонкий к основанию с утолщением. Надрез идет в центр картофеля. Чем тоньше лепесток сверху, тем интереснее резьба. Подрежьте лепесток снизу, надрез должен быть полукруглым. Последующие лепестки вырезайте по кругу, таким же способом. Каждый лепесток должен начинаться из-под предыдущего (внахлест). Подрезаем первый ряд по кругу, нож держим под углом, тем самым делаем площадку в виде конуса для второго ряда. В шахматном порядке и внахлест начинаем резать второй ряд по принципу первого. Третья площадка для лепестков напоминает цилиндр. То есть лепестки на третьем ряду подняты вверх, режутся аналогично в шахматном порядке, внахлест. Начинаем резать бутон. Четвертый ряд делаем короче, чем третий, и так далее, то есть, чем глубже и ближе к центру, тем меньше должны быть лепестки. Роза готова. Изделие храним в холодной воде.

Участник может вырезать 3 идентичные розы и получить двойные баллы при оценивании работы. Изделия должны быть выполнены по всем правилам.

Модуль 4. Работа с дайконом.

Из предоставленного организаторами дайкона вырезать на выбор регламентированное изделие. За каждое изделие даётся 2 балла, участник может выбрать и вырезать любое изделие из представленных или может вырезать все изделия сразу.

Модуль 5. Собрать композиции из овощей и фруктов на тему «Весеннее настроение».

Из предоставленных организаторами соревнований сырых овощей и фруктов, создать и выставить фруктово - овощную композицию с обязательными элементами карвинга. В одной работе должны

сочетаться 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. Обязательно должны быть использованы все предоставленные основные овощи и фрукты. Вырезать и составить композицию на заданную тему требуется непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.

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 композицию из овощей и фруктов.
- Обязательно использовать все основные овощи и фрукты.
- Для составления композиции, разрешено использование деревянных шпажек, зубочисток и оазиса (предоставляется организаторами).
- Для оформления композиции 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 тулбоксе запрещено.
- Участвовать разрешено только в профессиональной одежде (поварская куртка, штаны, фартук, колпак, сабо).

Студенты/специалисты:

Модуль 2. Работа с дайконом.

Из предоставленного организаторами дайкона вырезать на выбор регламентированное изделие. За каждое изделие даётся определенное количество баллов, участник может выбрать и вырезать любое изделие из представленных или может вырезать все изделия сразу

Модуль 3. Работа с арбузом (или с согласованным продуктом с организатором).

Из предоставленного арбуза участник, на своё усмотрение, вырезает ажурный орнамент.

Модуль 4. Собрать объемную (3D) композицию из овощей и фруктов

Тема композиции: «Банкет к ужину».

Из представленных организаторами соревнований сырых овощей и фруктов, создать и выставить объемную фруктово - овощную композицию 3 D с обязательными 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. Все предоставленные основные овощи и фрукты должны быть обязательно использованы.

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

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 объёмную композицию 3D из овощей и фруктов
- Обязательно использовать все основные овощи и фрукты
- Для составления композиции, разрешено использование деревянных шпажек, зубочисток и оазиса (предоставляется организаторами)
- Для оформления композиции можно воспользоваться флористической зеленью рускус (предоставляется организаторами).
- Предоставить фотографию работы по данной теме.
- Любые красители использовать запрещено
- Клеем можно пользоваться в малом количестве при вырезании скульптуры из тыквы.
- 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 тубоксе запрещено.
- Участвовать разрешено только в профессиональной одежде (поварская куртка, штаны, фартук, колпак, сабо).

Особые указания:

Что можно?

- Декоративные элементы (ткань, стекло, деревянные подставки и т.д. в малом количестве, по согласованию с экспертами)
- Набор ножей для карвинга, по согласованию с экспертами

Что нельзя?

- Приносить любые овощи и фрукты
- Приносить флористическую зелень
- Приносить Оазис (флористическая губка)
- Приносить расходные материалы, которые указаны в инфраструктурном листе, которые предоставляют организаторы.
 - Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
 - Категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение.
 - Вести себя агрессивно на площадке.

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

Относиться к 30% изменению:

- Определить одно обязательное изделие из дайкона, с предоставленного списка (Бабочка/Георгин/ Попугай/Лилия)
- Один фрукт или овощ из дополнительного набора, предоставляемого организаторами, будет являться основным

Нельзя относить к 30% изменению:

- Кардинальное изменение конкурсного задания

- Менять тему конкурсной работы
- Менять основной набор овощей и фруктов
- Менять обязательные изделия из овощей.

Критерии оценки выполнения задания.

Школьники:

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.	- Организованное рабочее место - Опрятный внешний вид - Безопасная работа	28
Модуль 2: Работа с пекинской капустой	Хризантема из пекинской капусты	10
Модуль 3: Работа с жёлтой репой/зелёной редькой	1. Роза из жёлтой репы/зелёной редьки – 1 шт. (обязательно) 2. Три идентичные розы (Двойной коэффициент отражается в баллах)	17
Модуль 4: Работа с дайконом	1.Бабокаа 2.Георгин 3. Попугай 4. Лилия	22
Модуль 5: собрать композицию из овощей и фруктов на тему «Весеннее настроение»	-Готовая итоговая работа из овощей и фруктов на тему «Весеннее настроение» -Чистое рабочее место.	23
ИТОГО		100

Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.					
Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*

-Организованно е рабочее место - Опрятный внешний вид -Безопасная работа	1	Подготовка овощей и фруктов	2	2	
	2	Организация рабочего места	2	2	
	3	Профессиональна я одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте	2	2	
	4	Персональная гигиена рук	2	2	
	5	Плохие привычки	2		
	6	Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности, чистый пол	2	2	
	7	Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами для карвинга	4	4	
	8	Расточительность при работе с овощами и фруктами	2	2	
	9	Брак при вырезании элементов.	2	2	
	10	Эффективность планирования и ведения процесса вырезания	2	2	
	11	Навыки работы с тайским ножом	2	2	
	12	Навыки работы с инструментами для карвинга	2	2	
	13	Навыки работы с овощами и фруктами	2	2	
	Итого:			28	

Модуль 2: Работа с пекинской капустой					
Хризантема из пекинской капусты	14.	Механическа я обработка пекинской капустой	2	2	

	15.	Исполнение обязательного изделия: Хризантема из пекинской капусты	2	2	
	16.	Ведение технологического процесса вырезания хризантемы из пекинской капусты	3		3
	17.	Правильное и качественное (чистота) исполнение основного изделия: Хризантема из пекинской капусты	3		3
Итого:			10		

Модуль 3: Работа с жёлтой репой/зелёной редькой					
1.Роза из жёлтой репы/зелёной редьки – 1 шт. (обязательно) 2.Три идентичные розы (Двойной коэффициент отражается в баллах)	18	Исполнение обязательного изделия: роза из жёлтой репы/зелёной редьки	2	2	
	19	Правильное и качественное исполнение основного изделия: роза из жёлтой репы/зелёной редьки (глубина, чистота прореза)	3		3
	20	Реалистичность исполнения розы из жёлтой репы/зелёной редькой	2	2	
	21	Три идентичные розы из жёлтой репы/зелёной редьки	6	6	
	22	Ведение процесса вырезания розы из жёлтой репы/зелёной редьки	4		4

Итого:	17
---------------	-----------

Модуль 4: Работа с дайконом

1.Бабочка 2. Георгин 3. Попугай 4. Лилия	23	Правильное и качественное исполнения изделия из дайкона (глубина, чистота прореза)	10		10
	24	Максимальное выполнение всех изделий из дайкона (4 изделия)	4	4	
	25	Ведение технологического процесса вырезания изделий из дайкона	8		8
Итого:			22		

Модуль 5: Собрать композицию из овощей и фруктов на тему «Весеннее настроение»

-Готовая итоговая работа из овощей и фруктов на тему «Весеннее настроение» -Чистое рабочее место.	26	Правильное и качественное выполнение всех дополнительных элементов (на выбор участника),	3		3
	27	Правильное и качественное выполнение Комбинированных изделий	2		2
	28	Тайм – менеджмент, планирование и ведение процесса по составлению композиции	2		2
	29.	Обязательное использование основных овощей и фруктов	2	2	
	30.	Использование дополнительных овощей и фруктов	3	3	
	31	Правильное и качественное выполнение дополнительных	3		3

		элементов в стиле карвинга (на выбор участника (30% изменение)			
	32	Стиль и креативность в оформлении композиции	4		4
	33	Визуальное оценивание композиции в соответствии с конкурсным заданием (тема)	2		2
	34	Корректное время подачи композиции +/- 10 минута от заранее определенного	2	2	
Итого:			23		

Студенты. Специалисты.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.	Организованное рабочее место Опрятный внешний вид Безопасная работа	26
Модуль 2: Работа с дайконом	1.Бабочка 2.Георгин 3.3.Попугай 4.4.Лилия	16
Модуль 4: Работа с арбузом (или аналогичным продуктом согласованным с организатором по форме объёму текстуре и схожести с арбузом)	Ажурный арбуз – 1 шт.	44
Модуль 5: Собрать объемную (3D) композицию из овощей и фруктов на тему «Банкет к ужину»	-3 D Композиция из овощей и фруктов на тему «Банкет к ужину» -чистое рабочее место -предоставляется фотография композиции на банкетном столе	14
ИТОГО		100

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.					
- Организованное рабочее место - Опрятный внешний вид - Безопасная работа	1.	Подготовка овощей и фруктов	2	2	
	2.	Организация рабочего места	2	2	
	3.	Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте	2	2	
	4.	Персональная гигиена рук	2	2	
	5.	Плохие привычки	2	2	
	6.	Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности, Чистый пол	2	2	
	7.	Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами для карвинга	2	2	
	8.	Расточительность при работе с овощами и фруктами	2	2	
	9.	Брак при вырезании элементов.	2	2	
	10.	Эффективность планирования и ведения процесса вырезания	2		2
	11.	Навыки работы с тайским ножом	2	2	
	12.	Навыки работы с инструментами для карвинга	2		2
	13.	Навыки работы с овощами и фруктами	2		2
Итого:			26		

Модуль 2: Работа с дайконом					
1.Бабочка 2.Георги н 3. Попугай 4. Лилия	14.	Правильное и качественное исполнения изделия из дайкона (глубина, чистота прореза)	8		8
	15.	Максимальное выполнение всех изделий из дайкона (4 изделия)	4	4	
	16.	Ведение технологического процесса вырезания изделий из дайкона	4		4
Итого			16	4	

Модуль 3: Работа с арбузом (или аналогичным продуктом согласованным с организатором по форме, объёму, текстуре)					
Ажурный арбуз	17.	Механическая обработка арбуза	1	1	
	18.	Техника безопасности при работе с арбузом	3	3	
	19.	Правильное и качественное исполнение обязательного изделия: ажурный арбуз (чистота, глубина, объём, пропорции, заполняемость, идентичность узора)	20		20
	20.	Усложняющие элементы в процессе вырезания арбуза (надпись, эмблема, более 3 разных узоров.)	10		10
	21.	Ведения процесса вырезания арбуза.	10		10
Итого:			44		

Модуль 4: Собрать объемную (3D) композицию из овощей и фруктов на тему

«Банкет к ужину»					
-3 D Композиция из овощей и фруктов на тему «Банкет к ужину» -чистое рабочее место - предоставляется фотография композиции на банкетном столе	22.	Тайм – менеджмент, планирование и ведение процесса по составлению композиции	2		2
	23.	Обязательное использование основных овощей и фруктов	2	2	
	24.	Использование дополнительных овощей и фрукты	1	1	
	25.	Правильное и качественное выполнение дополнительных элементов в стиле карвинга (на выбор участника (30% изменение)	1		1
	26.	Стиль и креативность в оформлении композиции	4		4
	27.	Визуальное оценивание композиции в соответствии с конкурсным заданием (тема)	2		2
	28.	Корректное время подачи композиции +/- 10 минута от заранее определенного	2	2	
Итого:				14	

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

2.1. Школьники, студенты, специалисты

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Стол офисный		1400x600x750	шт	1

2.	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	1
3.	Доска разделочная		https://polimerbyt-shop.ru/images/detailed/2/806.jpg	шт	1
4.	Ящик пластмассовый под овощи		https://www.komus.ru/kata_log/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/yashhik-skladnoj-s-perforirovannymi-stenkami-480kh350kh230-mm-plastikovyj-32-litra/p/862981/?from=bloc k-123-1	шт	1
5.	Ящик для хранения с замками и ручкой		390x290x180 мм 15.3 литра https://www.komus.ru/kata_log/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/yashhik-dlya-khraneniya-s-zamkami-i-ruchkoj-390x290x180-mm-15-3-litra/p/1013199/?from=block-123-6	шт	1
6.	Поднос красный		прямоугольный пластиковый Polar 470x330 мм красный https://media.komus.ru/media/sys_master/root/hdc/h 55/9138175180830.jpg	шт	1
7.	Пулевизатор		https://emmet.by/item/463_28-pulverizator-0-25-l-cvet-miks-2?cat_id=49071	шт	1
8.	Корзина для мусора		Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31x32.5 см) https://www.komus.ru/kata_log/khozyajstvennye-	шт	1

			tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15		
9.	НАБОР КАРВИНГ ПРОФИ ХУДОЖНИК (20 ИНСТРУМЕНТОВ)		https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nabor-karving-profi-xudozhnik-20-instrumentov.html	шт	1
10.	Профессиональный нож для карвинга (ком ком)		http://whitecat.org.ua/nozh-i-instrumenty/249-tajskij-nozh-dlya-karvinga.html	шт	1
11.	Нож шеф большой		https://tramontina-posuda.ru/kupit/nozh-shef-povara-15-sm-s-derevyannoy-ruchkoy-v-blistere-tradicional-tramontina/	шт	1
12.	НОЖ ТАЙСКИЙ чёрный, ИЗОГНУТЫЙ		https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nozh-tajskij-izognutyj.html	шт	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Скатерть одноразовая ПВХ 120x180 см прозрачная		https://www.komus.ru/kata-log/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhatelyi/skaterti-odnorazovye/skatert-odnorazovaya-pvkh-120x180-sm-prozrachnaya/p/570531/?from=block-123-4	шт	1
2.	Бумажные полотенца		https://www.komus.ru/kata-log/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhatelyi/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17	шт	1
3.	Тряпки в рулоне, отрывные		https://www.komus.ru/kata-log/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17	шт	1

4.	Пакеты для мусора 30 л		https://www.komus.ru/kata_log/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/meshki-dlya-musora/meshki-na-20-40-litrov/meshki-dlya-legkogo-musora-na-20-40-litrov/meshki-dlya-musora-na-30-l-komus-chnye-pnd-10-mkm-v-rulone-30-sht-48kh58-sm-/p/157518/?from=block-123-2	шт	1
5.	Перчатки силиконовые		одноразовые размер М 250шт в упаковке	Шт.	4
6.	Шпатель деревянные		https://www.komus.ru/kata_log/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/odnorazovaya-posuda/trubochki-palochki-i-piki/nabor-shampurov-green-mystery-bambukovye-dlina-20-sm-100-shtuk-v-upakovke-artikul-proizvoditelya-341018k-/p/1129531/?from=block-123-5	уп	1
7.	Зубочистки деревянные		https://beru.ru/product/qualita-zubochistki-bambukovye-300-sht/100628459770?show-uid=15862853380213679498306006&offerid=SYR4Eu4quxnZ43S6SPE35g	уп	1
8.	Фольга		Фольга пищевая алюминиевая 11 мкм x 300 мм x 10 м	шт.	1
9.	Оазис флорестический		https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html	шт.	5

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ					
№ п/п	Наименование		По согласованию с главным экспертом (например)		
1.	Набор ножей для карвинга		<u>На усмотрение участника</u>	шт	
2.	Тайский нож		<u>На усмотрение участника</u>	шт	
3.	Выемки для овощей и фруктов		<u>На усмотрение участника</u>	шт.	
4.	Овощечистка "Экономка"		<u>На усмотрение участника</u>	шт.	
5.	Карбовочный нож		<u>На усмотрение участника</u>	шт	
6.	<u>Ложка для удаления мякоти</u>		<u>На усмотрение участника</u>	шт	
7.	<u>Нож граверный</u>		<u>На усмотрение участника</u>	шт.	
8.	Набор "Карвинг-Скульптура"		<u>На усмотрение участника</u>	шт.	
9.	Triangle Carving loop (петельки)		<u>На усмотрение участника</u>	шт.	

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ					
			По согласованию с главным экспертом (например)		
	Клей				
	Красители				
	Электрические инструменты				
	Механическое оборудование				

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол офисный		1400x600x750		2

2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	6
3	Вешалка		Вешалка напольная Пико-4 на 5 персон металлик	Шт.	1
4	Ноутбук		На усмотрение организатора	шт	1
5	Водонагреватель- ный аппарат		На усмотрение организатора	шт	1
6	Принтер		На усмотрение организатора	шт	1
7	Корзина для мусора		Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31x32.5 см) https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15	шт	1
8	Шкаф холодильный среднетемпературн ый		На усмотрение организатора	шт	2

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)					
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Бумага А4		https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg	уп	1
2	Папка-планшет Attache А4 пластиковая синяя без крышки		https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4-plastikovaya-sinyaya-bez-kryshki/p/198686/zoomImages	шт	1
3	Ручка		Шариковая синяя	шт.	2
4	Поварской колпак		https://www.komus.ru/katalog/rabochaya-spetsodezhda-i-siz/odnorazovaya-odezhda/odnorazovye-golovnye-ubory/shapochka-kolpak-povarskoj-bel-28kh23-50g-m2-25sht-up/p/879659/	уп	1

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Порошковый огнетушитель ОП-4		Класс В - 55 В Класс А - 2 А	шт.	1

2.	Стол офисный		1400x600x750	шт	2
2.	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	4
4.	Скатерть для презентационного стола белая.		<u>Н а</u> <u>у</u> смотрение <u>о</u> рганизатора	шт	3
5.	Часы		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	шт.	2
6.	Аптечка		Аптечка оказание первой помощи	шт	1
7.	Бумага А4		https://media.komus.ru/me dias/sys_master/root/hea5/ h a2/10226722963486.jpg	уп	1
8.	Кулер для воды		настольный без охлаждения	шт	1
9.	Оазис флорестический		https://www.raduga- msk.ru/raduga- shop/kirpich- viktoriya- specialno- sozdan-dlya- givyh- cvetov-961- 1521.html	шт	35
10	Степлер		https://www.komus.ru/ kata log/kantstovary/steplery-i- skoby/steplery-do-25- listov/stepler-attache- 8215-do-25-listov- chnyj/p/159009/zoomIm ages	шт	3
11.	Ножницы		https://media.komus.ru/me dias/sys_master/root/h1b/h d9/9219515219998.jpg	шт	3

			2Fmarket.yandex.ru%2Fcatalog%2F71999%2Flist%3Ftext%3D%25&ymclid=36957116850107746000001		
5	Кулер для воды		настольный без охлаждения	шт.	1

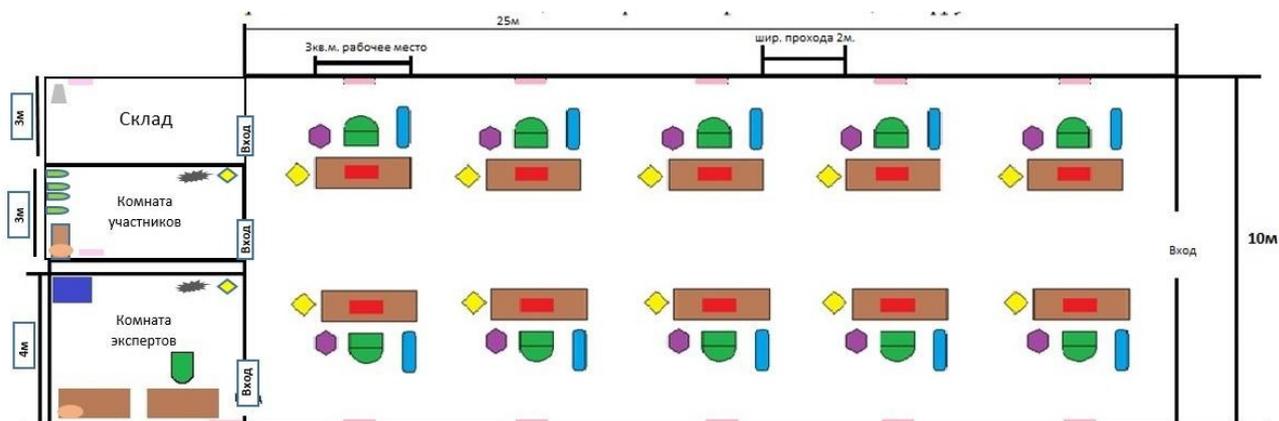
4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий.

Виды нозологий	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) - http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852-microsd-4gb/?p=2&i=2 - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichi_tel- -2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/ -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке - http://rosopeka.ru/good4031.html - 4шт.

Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	нет	нет
Рабочее место участника с соматическим и заболеваниями и	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника

5.Схема застройки соревновательной площадки.

Для всех категорий на 10 рабочих мест.



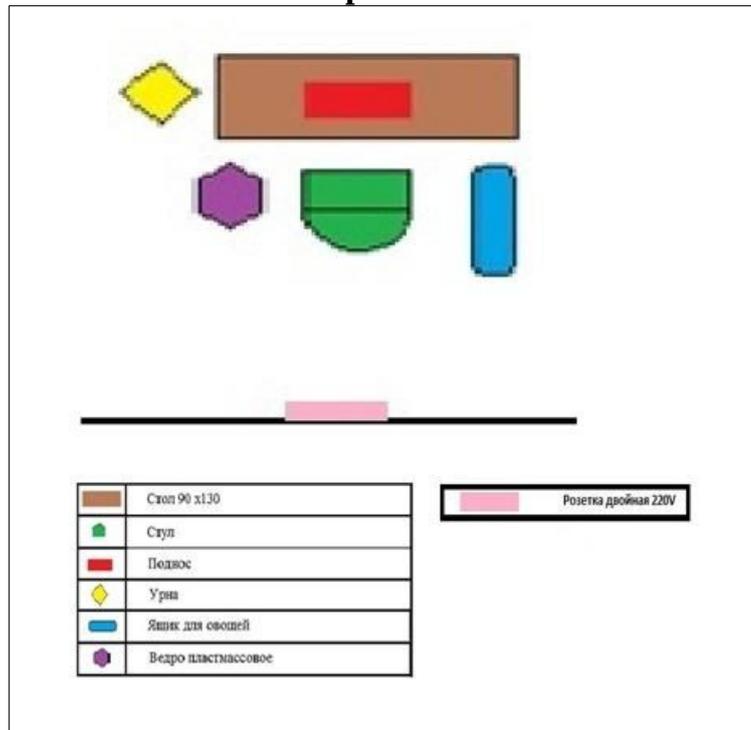
	Стол 90 x130
	Стул
	Поднос
	Урна
	Ящик для овощей
	Ведро пластмассовое
	Куллер с водой
	Вешалка
	Холодильник

	Розетка двойная 220V
	Моечная ванна

Для всех категорий на 1 рабочее место.

Зкв. метра

2 кв. метра



6. Требования охраны труда и техники 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, иглками, 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.

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

спецтары, 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.).

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.

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.

Набор овощей и фруктов для выполнения конкурсного задания.

Категория	Овощи и фрукты на 1 участника
Школьники	Основной набор овощей и фруктов на 1 участника: <ul style="list-style-type: none"> • Пекинская капуста - 1 шт. • Дайкон – 2 шт. • Жёлтая репа/ зелёная редька - 3 шт. • Морковь - 1 шт. • Огурец – 1 шт • Мандарины – 3 шт
	Дополнительный список овощей: <ul style="list-style-type: none"> • Грейпфрут – 1 шт. • Помидоры черри – 5 шт. • Цуккини – 1 шт. • Гранат – 1 шт.
Студенты	Основной набор овощей и фруктов на 1 участника: <ul style="list-style-type: none"> • Дайкон – 2 шт. • Арбуз – 1 шт. • Морковь - 1 шт. • Огурец – 1 шт
	Дополнительный список овощей: <ul style="list-style-type: none"> • Пекинская капуста - 1 шт. • Грейпфрут – 1 шт. • Помидоры черри – 5 шт. • Редис красный – 3 шт. • Мандарины – 3 шт • Виноград кардинал – 250 гр.
Специалисты	Основной набор овощей и фруктов на 1 участника: <ul style="list-style-type: none"> • Дайкон – 2 шт. • Арбуз – 1 шт. • Морковь - 1 шт. • Огурец – 1 шт
	Дополнительный список овощей: <ul style="list-style-type: none"> • Пекинская капуста - 1 шт. • Грейпфрут – 1 шт. • Помидоры черри – 5 шт. • Редис красный – 3 шт. • Мандарины – 3 шт • Виноград кардинал – 250 гр.