Чемпионат Свердловской области «Абилимпикс»

СОГЛАСОВАНО

Свердловское региональное отделение Общероссийской общественной организации инвалидов «Всероссийское общество глухих»

Председатель _____ Черемера Л.А.

«6» февраля 2025 г.

Свердловская областная Организация Общероссийской общественной организации инвалидов «Всероссийское ордена Трудового Красного Знамени общество слепых»

Председатель _____ Юдина М.А.

«6» февраля 2025 г.

Работодатель

_____ Горбунова Ю.А.
(подпись) *(ФИО)*

«28» января 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Региональный центр развития движения «Абилимпикс»

Руководитель _____ Чешко С.Л.

«6» февраля 2025 г.

Конкурсное задание по компетенции «Карвинг»

Екатеринбург, 2025 г.

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2025

Утверждено
советом по компетенции
«Карвинг»
(название совета)
Протокол от 17.12.2024 № 1

Председатель совета:
Юрова О.В. _____ **Ф.И.О.**
(Подпись)

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«КАРВИНГ»



Москва, 2025

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 относиться 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.

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

16675 Повар

43.01.09овар, кондитер

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

1.3.1. 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).

1.3.2. 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)

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

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

1.3.5. 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

1.3.6. 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
Иметь практический опыт: - 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. **уметь :**	**Иметь практический опыт:** - 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;	**Иметь практический опыт:** - 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;

- 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, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - 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 **знать:**	контроле хранения и расхода продуктов. **уметь :** - 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, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - 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	контроле хранения и расхода продуктов. **уметь :** - 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, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - 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

- 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 обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты	требований к безопасности готовой продукции **знать:** - 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 обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты	требований к безопасности готовой продукции **знать:** - 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 обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты
Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность: 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,	Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность: 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	Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность: 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

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. *Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:* 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.	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 документацией на государственном и иностранном языке. *Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:* 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,	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 документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. *Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:* ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. 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. ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	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 ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. 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. ПК 3.1.	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 ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика

реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. 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. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. 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. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое	разнообразного ассортимента. ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. 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. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного

инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку 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 00 минут вырезать и собрать композицию на тему «Мама, папа, я – дружная семья» Обязательные элементы: георгин из зелёной редьки /жёлтой репы/ свеклы. Обязательные продукты: пекинская капуста. Обязательный элемент: использование декоративной подставки от организаторов (ящик). Соблюдая ограничения по пространству композиции «куб» - 55 х 55 х 60 см (длина, ширина, высота).

Студенты: непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 3 часа 30 минут вырезать и собрать объемную (3D) композицию «Год СЕМЬИ».
Обязательные элементы совмещение не менее 3 региональных узоров с логотипом региона на крупном продукте не менее 1 кг; Обязательные продукты: арбуз (или папайя, дыня, тыква) *, объёмная композиция 3 D. Соблюдая ограничения по пространству композиции «куб» - 55 х 55 х 60 см (длина, ширина, высота).

Специалисты: непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 4 часа 00 минут вырезать и собрать объемную (3D) композицию «10 Юбилейный чемпионат Абилимпикс». Обязательные элементы совмещение не менее 4 региональных узоров с логотипом регион на крупном продукте не менее 2 кг; Обязательные продукты: арбуз (или папайя, дыня, тыква)*, объёмная композиция 3 D. Соблюдая ограничения по пространству композиции «куб» - 55 х 55 х 60 см (длина, ширина, высота).

*Крупный обязательный продукт озвучивается организатором, не ранее чем за 8 дней до соревнования.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Наименование категории участника	**Наименование модуля**	**Время проведения модуля**	**Полученный результат**
Школьник	Модуль А: Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике	*02:00*	1. Организованное рабочее место 2. Опрятный внешний вид 3. Безопасная работа. 4. Вырезанное изделие из пекинской капусты – 1 шт. (обязательный продукт): -хризантема 5. Георгин из зелёной редьки /жёлтой репы/ свеклы. – 1 шт. (региональный продукт обязательно оглашается за 24 часа до соревнования) <u>Участник может вырезать рекомендуемые изделия (не обязательно)</u> 1.Три идентичные георгины из зелёной редьки /жёлтой репы / свеклы. (Двойной коэффициент отражается в баллах) <u>Изделия из дайкона:</u> 2.Лилия 1 шт. 3. Изделия на выбор участника на тему «Мама, папа, я- дружная семья» <u>Дополнительные изделия:</u> 4.Изделия на выбор участника.
	Модуль Б: Композиция из овощей и фруктов	*00:30*	1. Композиция соответствует заданной теме (Мама, папа, я- дружная семья). 2. Композиция индивидуальна. 3. Использование декоративных элементов для визуального дополнения. 4.Тайменеджмент.

			5. Устойчивость к транспортировке. 6.Применимость к подарочному сегменту. 7.Композиционность и структурированность по цветовым гаммам и расположению предметов(изделий).
	Модуль В: Особенности конкурсного задания	*00:30*	- Работа с 30% изменениями (черный ящик). - Обязательно использовать декоративную подставку от организаторов (ящик)
Общее время выполнения конкурсного задания: 3 часа 00 минут			
Студенты	Модуль А: Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике	*01:30*	1. Организованное рабочее место 2. Опрятный внешний вид 3. Безопасная работа. 4. Ажурный, региональный орнамент на крупном продукте с 50% заполнением. Должно присутствовать, не менее трёх разных элементов на продукте от региона, логотип региона – 1 шт. <u>Изделия из дайкона:</u> 1. Лилия 1 шт., Георгин 1 шт. 2. Изделия на выбор участника на тему «Год СЕМЬИ». <u>Дополнительные изделия</u> на выбор участника: 3. Изделия из овощей и фруктов
	Модуль Б: Композиция из овощей и фруктов	01:30	1.Изделие на выбор участника из твердой плотности. 2. Барельеф, надпись, логотип на дополнительном продукте. 3.Композиция соответствует заданной теме (Год СЕМЬИ). 4. Композиция индивидуальна. 5. Использование декоративных элементов для визуального улучшения. 6.Тайменеджмент. 7. Устойчивость. 8.Применимость. 9.Композиционность и структурированность по цветовым гаммам и расположению предметов(изделий). 10. Композиция соответствует требованиям конкурсного задания: объемная 3D композиция на тему «Год СЕМЬИ».
	Модуль В: Особенности конкурсного задания	00:30	- Работа с 30% изменениями (черный ящик).
Общее время выполнения конкурсного задания: 3 часа 30 минут			
Специалисты	Модуль А: Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике	*02:30*	1. Организованное рабочее место 2. Опрятный внешний вид 3. Безопасная работа. 4. Ажурный, региональный орнамент на крупном продукте с 50% заполнением. Должно присутствовать, не менее четырёх разных элементов на продукте от региона, логотип региона – 1 шт. <u>Изделия из дайкона:</u>

			1. Лилия 1 шт., Георгин 1 шт. 2. Изделия на выбор участника на тему «10 Юбилейный чемпионат Абилимпикс». Дополнительные изделия на выбор участника: 3. Изделия из овощей и фруктов 4. Комбинированный узор в изделии из овощей и фруктов
	Модуль Б: Композиция из овощей и фруктов	01:00	1.Изделие на выбор участника из твердой плотности. 2.Барельеф, надпись, логотип на дополнительном продукте. 3.Композиция соответствует заданной теме «10 Юбилейный чемпионат Абилимпикс». 4. Композиция индивидуальна. 5. Использование декоративных элементов для визуального улучшения. 6.Тайменеджмент. 7. Устойчивость. 8.Применимость 9.Композиционность и структурированность по цветовым гаммам и расположению предметов(изделий). 10. Композиция соответствует требованиям конкурсного задания: объемная 3D композиция на тему «10 Юбилейный чемпионат Абилимпикс».
	Модуль В: Особенности конкурсного задания (региональный компонент)	00:30	- Работа с 30% изменениями (черный ящик).
Общее время выполнения конкурсного задания: 4часа 00 минут			

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;

- номер участника, фотография композиции где и как можно использовать композицию (для студентов);

- 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;

- соблюдая ограничения по пространству композиции «куб» - 55 х 55 х 60 см (длина, ширина, высота).

Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Работа с пекинской капустой.

Хризантема из пекинской капусты (рекомендуется)

Для того, чтобы сделать хризантему из пекинской капусты, нам понадобится кочан весом 400-700 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.

Участник может вырезать одно рекомендованное изделие или любое другое, также может вырезать все изделия сразу. Коэффициент баллов будет отображён в баллах.

Работа с продуктами и дополнительными продуктами (Работа с жёлтой репой/зелёной редькой).

Берём зелёную редьку/жёлтую репу, отрезаем верхнюю и нижнюю часть. Начинаем резать «Георгин» одним из способов, с основания овоща. Делаем слегка плоскую округлую заготовку диаметром 5-6 см. Средним начинаем вырезать овальным ножом из набора сделав 5-9 лепестков (в зависимости от продукта), углубляя нож в сторону сердцевины, но не доходя до сердцевины. Подрезаем лишнюю мякоть под лепестками первого ряда, сформировав площадку для следующего ряда. Лепестки следующего ряда вырезать ножами разного размера аналогично первому ряду, располагая их между лепестками предыдущего ряда. Делаем любое количество рядов (но не более 5-6 уровней). После того как наша заготовка вырезана до верха, мы приступаем к вырезанию сердцевины, метод шахматного порядка мы должны соблюдать, а вот лепестки должны смотреть во внутрь и чем ближе к середине, тем сильнее они будут ее закрывать. «Георгин» готов. Изделие храним в холодной воде.

Участник может вырезать 3 идентичных «Георгина» и получить двойные баллы при оценивании работы. Изделия должны быть выполнены по всем правилам.

Работа с продуктами и дополнительными продуктами (Работа с дайконом).

Из предоставленного организаторами дайкона вырезать на выбор регламентированные изделия. Участник может выбрать и вырезать любое изделие из представленных или может вырезать все изделия сразу.

Собрать композиции из овощей и фруктов на тему «Мама, папа, я – дружная семья».

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 час 00 минут;
- 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, или папоротник или банановые листья (предоставляется организаторами или приноситься с собой участником по согласованию);
- любые красители использовать запрещено!!!;
- клеем можно пользоваться в малом количестве при составлении комбинаторности в одном изделии, изготовление сложных изделий из моркови;
- участникам конкурса разрешается делать заготовки заранее;
- участникам разрешено приносить декорации к своим композициям;
- инвентарь и инструменты проносится 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, логотип-нашивка ассоциации кулинаров «Вкус Мира РУС»);
- участник имеет право запрашивать помощь сопровождающего, если того требует нозология.

Категория участников <u>«СТУДЕНТЫ»:</u>

<u>Работа с дайконом.</u>

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.

<u>Работа с продуктами дополнительной, повышенной сложности и усложнённым комбинированным узором (Тыква, морковь, манго)</u>

Данный модуль выполняется, после того как все регламентированные изделия будут готовы, основные овощи будут задействованные в композиции.

Участник на своё усмотрение вырезает качественные изделия из манго, моркови или тыквы для создания объёмной композиции 3 D и с соблюдением всех правил безопасности.

<u>Ажурный продукт крупного размера с 50% заполнением (или согласованный продукт от поставщика).</u>

Из предоставленного крупного продукта участник, на своё усмотрение, вырезает ажурный орнамент с 50% заполнением, логотип региона:

- студенты использует в орнаменте 3 узора

<u>Собрать объемную (3D) композицию из овощей и фруктов на тему: «Год СЕМЬИ»</u>

Из представленных организаторами соревнований сырых овощей и фруктов, создать и выставить объёмную фруктово - овощную композицию 3D 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;
- студенты 3 часа 30 минут;

- 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) или любую другую зелень;

- предоставить фотографию работы по данной теме;

- любые красители использовать запрещено;

- клеем можно пользоваться в малом количестве только при вырезании скульптуры из тыквы, сложных изделий из моркови, комбинаторности в одном изделии;

- участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее;

- участникам разрешено приносить декорации к своим композициям;

- инвентарь и инструменты проносится 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, логотип нашивка ассоциации кулинаров «Вкус Мира РУС»).

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 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.

Категория участников <u>«СПЕЦИАЛИСТЫ»</u>:

<u>Работа с дайконом.</u>

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.

<u>Работа с продуктами дополнительной, повышенной сложности и усложнённым комбинированным узором (Тыква, морковь, манго)</u>

Данный модуль выполняется, после того как все регламентированные изделия будут готовы, основные овощи будут задействованные в композиции.

Участник на своё усмотрение вырезает качественные изделия из манго, моркови или тыквы для создания объёмной композиции 3 D и с соблюдением всех правил безопасности.

<u>Ажурный продукт крупного размера с 50% заполнением (или согласованный продукт от поставщика).</u>

Из предоставленного крупного продукта участник, на своё усмотрение, вырезает ажурный орнамент с 50% заполнением, логотип региона.

- специалисты использует в орнаменте 4 узора.

<u>Собрать объемную (3D) композицию из овощей и фруктов на тему: «10 Юбилейный чемпионат Абилимпикс».</u>

Из представленных организаторами соревнований сырых овощей и фруктов, создать и выставить объёмную 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;
- специалисты 4 часа 00 минут;
- 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) или любую другую зелень;
- предоставить фотографию работы по данной теме;
- любые красители использовать запрещено;
- клеем можно пользоваться в малом количестве только при вырезании скульптуры из тыквы, сложных изделий из моркови, комбинаторности в одном изделии;
- участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее;
- участникам разрешено приносить декорации к своим композициям;
- инвентарь и инструменты проносится 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).

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 Оазис (флористическая губка);
- приносить расходные материалы, которые указаны в инфраструктурном листе, которые предоставляют организаторы;
- участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее (кроме категории школьников);
- категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение;
- вести себя агрессивно на площадке, грубить, оскорблять и пререкаться.

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

Относиться к 30% изменению:

- определить одно обязательное изделие из дайкона, из предоставленного списка (Лилия 1 шт., Георгин 1 шт., тематического продукта не более 2 шт., изделие на выбор участника. Участник определяет сложность изделия сам).
- один фрукт или овощ из дополнительного набора, предоставляемого организаторами, будет являться основным.

Черный ящик оглашается в группе телеграмм не менее чем за 24 часа до старта соревнования.

Нельзя относить к 30% изменению:
- кардинальное изменение конкурсного задания;
- менять тему конкурсной работы;
- менять основой набор овощей и фруктов;
- менять обязательные изделия из овощей.

2.5. Критерии оценки выполнения задания
Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Код	Подкритерий	Аспект	Методика роверки аспекта	Требование или номинальный размер	Макс. балл
1	Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике				42,00
		Рабочее место организовано и подготовлено к работе.	Мастер быстро и в полном объёме подготовил и убрал рабочее место в соответствии с требованием КЗ	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Соблюдения санитарно-гигиенических требований	Волосы убраны, руки без язв и кровоточащих царапин. В ушах нет сережек, на руках нет яркого, вызывающего лака, колец. Опрятный внешний вид.	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами	Мастер выполнил все требования ТБ согласно всем правилам ТБ. Правильно держит ножи для карвинга. Правильное хранение ножей для карвинга	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Внешний вид конкурсанта. Санитарная одежда соответствует нормам.	Внешний вид конкурсанта соответствует требования профессионального дресс-кода.	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3

		Навыки работы с овощами и фруктами	правильное использование овощей и фруктов. Последовательность использования. Соблюдены правила хранения.	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Использование основного продукта в композиции	Изделие из основного продукта по к/з присутствует в композиции. Вырезано качественно, без дефектов. Глубина и пропорции соблюдены	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
	Профессиональные навыки вырезания овощей и фруктов	Изделие из основного продукта	Обязательное изделие по к/з присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3
		Основное изделие из овощей и фруктов.	Обязательное изделие по к/з присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого	3

				стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	
		Идентичность основного изделия из овощей и фруктов.	Идентичность трёх изделий выполнены реалистично, по размеру, качеству исполнения.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3
		Исполнение идентичности основного изделия из овощей и фруктов.	Идентичность трёх изделий выполнены реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения присутствует.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла;	3

				выше отраслевого стандарта – 3 балла.	
		Рекомендованные дополнительные изделия из дайкона по заданной тематике	Дополнительное изделие присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения по заданной теме. 3 и более изделия- 3 балла, два изделия - 2 балла, 1 изделие - 1 балл.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3
		Вырезанные изделия на выбор участника	Участник может дополнительно вырезать изделия из набора овощей и фруктов, после того как завершит вырезания всех основных пунктов. Изделие не должно повторяться с рекомендуемыми. Выполнено качественно, глубина, чистота изделия соблюдена	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого	3

				стандарта – 3 балла.	
		Дополнительное изделие из овощей и фруктов. (барельеф, надпись, логотип)	Дополнительное изделие присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения присутствует. Барельеф, надпись, логотип+ 2 узора на продукте - 3 балла. Барельеф, надпись, логотип+ 1 узор на продукте - 2 балла. Барельеф, надпись, логотип на продукте - 1 балл	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3
		Технология вырезания изделий из овощей и фруктов	Оценивается оригинальность, качество и чистота выполнения. Соблюдение пропорций и технологии исполнения	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслево	3

				го стандарта – 3 балла.	
	Наименование критерия				33,00
		Подготовка рабочего места для сборки композиции	Мастер быстро и в полном объёме подготовил и убрал рабочее место в соответствии с требованием КЗ	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Профессионализм.	Чистота и аккуратность выполнения работы. Работа выполнена чисто и аккуратно.	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Нормы расхода продуктов (расточительность, брак)	Нормы расхода продукта соответствуют необходимым профессиональным нормам и требованиям КЗ	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Ведение и планирование технологического процесса в работе.	Соблюден алгоритм вырезания изделия, последовательность вырезания овощей и фруктов	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Использование дополнительных продуктов	Использование овощей и фруктов, из перечня дополнительных продуктов, для визуализации композиции	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3

		Использование флористической зелени	Использование флористической зелени, предоставляемой организаторами в композиции.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3
		Оригинальность и индивидуальность в исполнении в композиции	индивидуальный подход к исполнению. Оригинальность подставки. Используемость данной композиции. Стиль, сложность исполнения, креативность композиции.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3
		Общее впечатление от композиции	Гармоничность, чистота исполнения, уровень работы и ее эмоциональное воздействие.	Аспект выполнен-3, аспект не выполнен-0	3

		Композиция соответствует заданному размеру	Соблюдены требования, КУБ	Аспект выполнен -1, аспект не выполнен -0	3
		Композиция соответствует заданной теме	Соблюдена тема композиции	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3
		Тайм-менеджмент сборки композиции	За определенное время конкурсант должен собрать композиции из вырезанных овощей и фруктов, убрать рабочее место. Покинуть зону соревнования	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3
	Наименование критерия				25,00

	Вариативный/региональный модуль	Устойчивость к транспортировке.	При поднятии ящика, композиция сохраняет свой внешний вид, не теряет структуру композиции. Устойчива к упаковке и транспортировке.	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Использование ящика от партнёра	Декоративный ящик присутствует в композиции	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Заполняемость ящика, правильное использование доп. элементов	Декоративные элементы не перебивают основные изделия. Композиция завершена и не требует доработки. Дополнительные детали правильно и гармонично дополняют композицию, без нарушения санитарных норм.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 4 балла.	4
		Использование фруктов в оформлении композиции в ящике	Рекомендованные фрукты присутствуют в композиции. Фрукты используются в целом виде - 1 балл, Фрукты частично раскрыты - 2 балла; гранат и все используемые фрукты раскрыты в	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует	3

			стиле карвинга - 3 балла.	отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	
		Комбинированный узор в изделии из овощей и фруктов	Продукт вырезался 2-3 способами и имеет несколько техник вырезания. На выбор участника	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 4 балла.	4
		Обязательное использование одного изделия из дайкона в композиции 30% изменение	Обязательное изделие присутствует в композиции. Изделие выполнено однотонно, с нарушениями - 1 балл, Изделие выполнено правильно, глубина и чистота соблюдены - 2 балла; изделие выполнено правильно с использованием усложняющих элементов комбинаторност	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого	4

			и, реалистично - 4 балла.	стандарта – 4 балла.	
		Комбинаторность в одном изделии	В изделии сочетается 2 и более продукта. Легкая степень исполнения - 1 балл, Средняя степень исполнения - 2 балла, Сложная степень исполнения - 4 балла.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 4 балла.	4
				Итого:	100,00

Категория участников «СТУДЕНТЫ/СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Код	Подкритерий	Аспект	Методика роверки аспекта	Требование или номинальный размер	Макс. балл
1	Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике				42,00
		Рабочее место организовано и подготовлено к работе.	Мастер быстро и в полном объёме подготовил и убрал рабочее место в соответствии с требованием КЗ	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Соблюдения санитарно-гигиенических требований	Волосы убраны, руки без язв и кровоточащих царапин. В ушах нет сережек, на руках нет яркого, вызывающего	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3

			лака, колец. Опрятный внешний вид.		
		Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами	Мастер выполнил все требования ТБ согласно всем правилам ТБ. Правильно держит ножи для карвинга. Правильное хранение ножей для карвинга	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Внешний вид конкурсанта. Санитарная одежда соответствует нормам.	Внешний вид конкурсанта соответствует требования профессиональн ого дресс-кода.	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Навыки работы с овощами и фруктами	правильное использование овощей и фруктов. Последовательн ость использования. Соблюдены правила хранения.	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Использование основного продукта в композиции	Изделие из основного продукта по к/з присутствует в композиции. Вырезано качественно, без дефектов. Глубина и пропорции соблюдены	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
	Профессиональные навыки вырезания овощей и фруктов	Изделие из основного продукта	Обязательное изделие по к/з присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения.	не соответст вует отраслево му стандарту – 0 баллов; ниже отраслево го стандарта	3

				– 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	
		Основное изделие из овощей и фруктов.	Обязательное изделие по к/з присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3
		Идентичность основного изделия из овощей и фруктов.	Идентичность трёх изделий выполнены реалистично, по размеру, качеству исполнения.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше	3

				отраслевого стандарта – 3 балла.	
		Исполнение идентичности основного изделия из овощей и фруктов.	Идентичность трёх изделий выполнены реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения присутствует.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3
		Рекомендованные дополнительные изделия из дайкона по заданной тематике	Дополнительное изделие присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения по заданной теме. 3 и более изделия- 3 балла, два изделия - 2 балла, 1 изделие - 1 балл.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3

		Вырезанные изделия на выбор участника	Участник может дополнительно вырезать изделия из набора овощей и фруктов, после того как завершит вырезания всех основных пунктов. Изделие не должно повторяться с рекомендуемыми. Выполнено качественно, глубина, чистота изделия соблюдена	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3
		Дополнительное изделие из овощей и фруктов. (барельеф, надпись, логотип)	Дополнительное изделие присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения присутствует. Барельеф, надпись, логотип+ 2 узора на продукте - 3 балла. Барельеф, надпись, логотип+ 1 узор на продукте - 2 балла. Барельеф, надпись, логотип на продукте - 1 балл	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3

		Технология вырезания изделий из овощей и фруктов	Оценивается оригинальность, качество и чистота выполнения. Соблюдение пропорций и технологии исполнения	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3
	Наименование критерия				33,00
		Подготовка рабочего места для сборки композиции	Мастер быстро и в полном объёме подготовил и убрал рабочее место в соответствии с требованием КЗ	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Профессионализм.	Чистота и аккуратность выполнения работы. Работа выполнена чисто и аккуратно.	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Нормы расхода продуктов (расточительность, брак)	Нормы расхода продукта соответствуют необходимым профессиональным нормам и требованиям КЗ	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Ведение и планирование технологического процесса в работе.	Соблюден алгоритм вырезания изделия, последовательность вырезания овощей и фруктов	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3

		Использование дополнительных продуктов	Использование овощей и фруктов, из перечня дополнительных продуктов, для визуализации композиции	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Использование флористической зелени	Использование флористической зелени, предоставляемой организаторами в композиции.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3
		Оригинальность и индивидуальность в исполнении в композиции	индивидуальный подход к исполнению. Оригинальность подставки. Используемость данной композиции. Стиль, сложность исполнения, креативность композиции.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого	3

				стандарта – 3 балла.	
		Общее впечатление от композиции	Гармоничность, чистота исполнения, уровень работы и ее эмоциональное воздействие.	Аспект выполнен -3, аспект не выполнен -0	3
		Композиция соответствует заданному размеру	Соблюдены требования, КУБ	Аспект выполнен -1, аспект не выполнен -0	3
		Композиция соответствует заданной теме	Соблюдена тема композиции	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3

		Тайм-менеджмент сборки композиции	За определенное время конкурсант должен собрать композиции из вырезанных овощей и фруктов, убрать рабочее место. Покинуть зону соревнования	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3
	Наименование критерия				25,00
	Вариативный/региональный модуль	Устойчивость к транспортировке.	При поднятии ящика, композиция сохраняет свой внешний вид, не теряет структуру композиции. Устойчива к упаковке и транспортировке.	Аспект выполнен-3, аспект не выполнен-0	3
		Использование ящика от партнёра	Декоративный ящик присутствует в композиции	Аспект выполнен-3, аспект не выполнен-0	3
		Заполняемость ящика, правильное использование доп. элементов	Декоративные элементы не перебивают основные изделия. Композиция завершена и не требует доработки. Дополнительные детали правильно и гармонично	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл;	4

			дополняют композицию, без нарушения санитарных норм.	соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 4 балла.	
		Использование фруктов в оформлении композиции в ящике	Рекомендованные фрукты присутствуют в композиции. Фрукты используются в целом виде - 1 балл, Фрукты частично раскрыты - 2 балла; гранат и все используемые фрукты раскрыты в стиле карвинга - 3 балла.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	3
		Комбинированный узор в изделии из овощей и фруктов	Продукт вырезался 2-3 способами и имеет несколько техник вырезания. На выбор участника	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслево	4

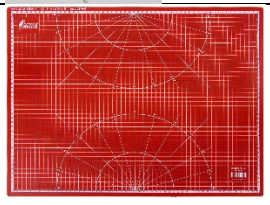
				го стандарта – 4 балла.	
		Обязательное использование одного изделия из дайкона в композиции 30% изменение	Обязательное изделие присутствует в композиции. Изделие выполнено однотонно, с нарушениями - 1 балл, Изделие выполнено правильно, глубина и чистота соблюдены - 2 балла; изделие выполнено правильно с использованием усложняющих элементов комбинаторности, реалистично - 4 балла.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 4 балла.	4
		Комбинаторность в одном изделии	В изделии сочетается 2 и более продукта. Легкая степень исполнения - 1 балл, Средняя степень исполнения - 2 балла, Сложная степень исполнения - 4 балла.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслево	4

				го стандарта – 4 балла.	
				Итого:	**100,00**

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов (указывается для всех категорий участников отдельно или единый для всех категорий участников).

***Возможно использование аналогов (с аналогичными характеристиками) указанного оборудования, инструментов и расходных материалов.**

3.1. 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 прямоугольный на колесиках, складной		https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html	шт	1
2.	Подсобный стол 70 на 70 квадрат, складной, на колесиках		https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html	шт	1
3.	Стол круглый 70 складной		https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html	шт	1
4.	Лампа настольная три источника света на струбцине		https://wildberries.ru/catalog/173120114/detail.aspx		
5.	Скатерть белая, однотонная.		На усмотрение организатора по размеру стола	шт	1
6.	Стул посетителя офисный		Размеры: 55х80	шт	1
7.	Доска разделочная		https://www.wildberries.ru/catalog/19540009/detail.aspx?utm_referrer=https%3A%2F%2Fyandex.ru%2Fproducts%2Fsearch%3Ftext%3D%25D0%25BC%25D0%25B0%25D1%2582%2	шт	1

			520%25D0%25B4%25D0%25BB%25D1%258F%2520%25D1%2580%25D0%25B5%25D0%25B7%25D0%25BA%25D0%25B8%2520%25D0%25BA%25D1%2580%25D0%25B0%25D1%2581%25D0%25BD%25D1%258B%25D0%25B9		
8.	Ящик пластмассовый под овощи		https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/yashhik-skladnoj-s-perforirovannymi-stenkami-480kh350kh230-mm-plastikovyj-32-litra/p/862981/?from=block-123-1	шт	1
9.	**Я**щик для хранения с замками и ручкой		390x290x180 мм 15.3 литра https://www.komus.ru/katalog/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
10.	Поднос красный		прямоугольный пластиковый Polar 470x330 мм красный https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/hdc/h55/9138175180830.jpg	шт	1
11.	Пульверизатор		https://emmet.by/item/46328-pulverizator-0-25-l-cvet-miks-2?cat_id=49071 	шт	1
12.	Корзина для мусора		Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31x32.5 см) https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-	шт	1

			5-sm-/p/382415/?from=block-301-15		
13.	Профессиональные кусачки бокорезы для ремонта		https://youroptibay.ru/tools/hands-tools/kusachki-for-repair	шт	1
14.	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
15.	Профессиональный нож для карвинга (ком ком)		http://whitecat.org.ua/nozhi-instrumenty/249-tajskij-nozh-dlya-karvinga.html	шт	1
16.	Нож шеф большой		https://tramontina-posuda.ru/kupit/nozh-shef-povara-15-sm-s-derevyannoy-ruchkoy-v-blistere-tradicional-tramontina/	шт	1
17.	НОЖ ТАЙСКИЙ чёрный, ИЗОГНУТЫЙ		https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nozh-tajskij-izognutyj.html	шт	1
18.	Ножницы		https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/h1b/hd9/9219515219998.jpg	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 гибкое стекло		https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/skatert-gibkoe-steklo-vivacase-80kh120kh0-2-sm-pvkh-prozrachnaya/p/1319815/?from=block-123-20&qid=0613564223-0-20	шт	1
2.	Бумажные полотенца		https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/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/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/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/katalog/khozyajstvennye-tovary/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-chernye-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.	Шпажки деревянные		https://www.komus.ru/katalog/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 х 300 мм х 10 м	шт.	1
9.	Оазис флористический		https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html	шт.	5
10	Ящик декоративный для композиции		На усмотрение организатора	шт	1
11	Корзина круглая, белая, бамбуковая, плетенная, диаметр 30 см.		На усмотрение организатора	шт	1
12	Фартук с грудкой белого цвета и логотипом «КАРВИНГ», разрез по центру.		На усмотрение организатора	шт	1
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		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.	
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ					
1.	Красители		**По согласованию с главным экспертом**		
2.	Электрические инструменты		**По согласованию с главным экспертом**		
3.	Механическое оборудование		**По согласованию с главным экспертом**		
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	Подсобный стол 70 на 70 квадрат, складной, на колесиках		https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html	шт	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55х80	шт	6
3	Вешалка		Вешалка напольная Пико-4 на 5 персон металлик	шт.	1
4	Ноутбук		На усмотрение организатора	шт	1
5	Водонагревательный аппарат		На усмотрение организатора	шт	1
6	Принтер		На усмотрение организатора	шт	1

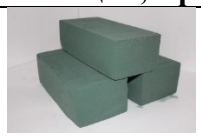
7	Корзина для мусора		Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31х32.5 см) https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15	шт.	1
8	Шкаф холодильный среднетемпературный		На усмотрение организатора	шт.	2
9	Стеллаж складной металлический		На усмотрение организатора	шт.	2
10	Тележка косметологическая на колесиках, парикмахерская этажерка для мастера, с двумя ящиками Енисей, белая		https://ozon.ru/t/ZnMjoMq https://ozon.ru/t/DlXPY7M	шт	2

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)

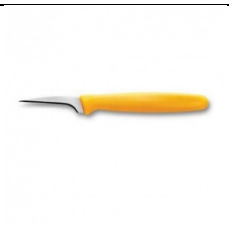
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Бумага А4		https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg	уп	1
2	Папка-планшет Attache А4 пластиковая синяя без крышки		https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4-plastikovaya-sinyaya-bez-	шт	1

			kryshki/p/198686/zoomImages		
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.	Стол офисный		1400x600x750	шт	1
2.	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	4
3.	Скатерть для презентационного стола белая.		На усмотрение организатора	шт	3
4.	Часы		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	шт.	2
5.	Аптечка		Аптечка оказание первой помощи	шт	1
6.	Бумага А4		https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg	уп	1
7.	Кулер для воды		настольный без охлаждения	шт	1

8.	Степлер		https://www.komus.ru/katalog/kantstovary/steplery-i-skoby/steplery-do-25-listov/stepler-attache-8215-do-25-listov-chernyj/p/159009/zoomImages	шт	3
9.	Корзина для мусора		Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31х32.5 см) https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-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	шт	1
10	Опрыскиватель садовый аккумуляторный для растений зеленый 2 л /распылитель ручной электрический / для цветов /для дома /для дачи		https://yandex.ru/products/product/1455107596/sku/101469639634?retpath=%2Fsearch%3Frs%3DeJxNjstugkAUQE26KunKhemq6bIbk7nDPJilDwyMoOJABDcGrGKVUuujVH6iv1y0Jja5u3PPvQf_3EnQGpzHAVFyJiZdV23d0dbeCZXW7zmnQAggHT8AAsAEGBhEl1hrvNHX8btj20qp47LZywde2ZZFXQPODYa4Dn8OJ0KnDJA4O6mKZkWIIr-1L9wxHSHEArNVOYTiak1wcnEI41RnwLF80hpiuOzI3bGzz203R15sCduQ3mPtufZSO_MoGbUNPPP4PKZJfni3En-VtG48G1oDg4VTHJlmiX2zgC3fFFdeNSVlb20206z9LebdRWspO1lYepcmCohTwa5NgunVkPPNZOWrvjPJ0pgrKAPLiRwH__vpf0J52tjuYJP3Twim085hYaQ3Ph8G63g1k3MrXFtfH0sdJW3r6v8CMU9kBg%252C%252C%26text%3D%25D0%25BE%25D0%25BF%25D1%2580%25D1%258B%25D1%2581%25D0%25BA%25D0%25B8%25D0%25B2%25D0%25B0%25D1%2582%25D0%25B5%25D0%25BB%25D1		

			%258C%2520%25D0%25BA%25D0%25BE%25D0%25BC%25D0%25BD%25D0%25B0%25D1%2582%25D0%25BD%25D1%258B%25D0%25B9&text=%D0%BE%D0%BF%D1%80%D1%8B%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C+%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%BD%D0%B0%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B9&lr=213		
11	Удлинитель ЭРА U-4es (Б0028380), 4 розетки, с/з, 16А / 3500 Вт 5 м		На усмотрение организатора	шт	5
12	Раковина с тумбой на колёсах		На усмотрение организатора	шт.	1
13	Порошковый огнетушитель ОП-4		Класс В - 55 В Класс А - 2 А	шт.	1
Центральная композиция, оформление зоны соревнования.					
1.	Оазис флористический		https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html	шт	50
2.	Стол офисный		1400х600х750	шт	2
3.	Настольная лампа Eglo Moncalvio 1 96844		На усмотрение организатора	шт.	2

4.	Стол для предметной съемки, вращающийся подиум, фото стол, подставка вращающаяся, 28 диаметр		https://www.ozon.ru/product/stol-dlya-predmetnoy-semki-vrashchayushchiysya-podium-foto-stol-podstavka-vrashchayushchayasya-1301746647/?from=share_android&from_sku=1154498519&oos_search=false&utm_campaign=productpage_link&utm_medium=share_button&utm_source=smm	шт.	10
5.	Стол для предметной съемки 2 в 1, вращающийся подиум для съемки 20+14 см.		https://www.ozon.ru/product/stol-dlya-predmetnoy-semki-2-v-1-vrashchayushchiysya-podium-dlya-semki-20-14-sm-1154498519/?from=share_android&from_sku=1154498519&oos_search=false&utm_campaign=productpage_link&utm_medium=share_button&utm_source=smm	шт.	10
6.	Орхидея цимбидиум (белая)		https://russbuket.ru/shop/orhideja-tsimbidium-belaja	шт.	2
7.	Декоративные элементы (ткань, подставки и т.д.)		На усмотрение организатора		
8.	Ветрина стеклянная, презентационная		На усмотрение организатора	шт.	2
Зона мастер класса.					
1.	Стол офисный		1400x600x750	шт	1
2.	Стул со столиком		На усмотрение организатора https://evrokreslo.ru/skladnye-kresla/king-so-stolikom	шт	10
3.	Скатерть белая.		На усмотрение организатора	шт	1

4.	Телевизор большого размера для трансляции презентации/ экран		На усмотрение организатора	шт	1
5.	Красное напольное покрытие в зоне мастер класса		На усмотрение организатора	шт	1
6.	Ограждение зоны мастер класса		На усмотрение организатора	шт	1
7.	Профессиональный нож для карвинга (ком ком)		http://whitecat.org.ua/nozhi-instrumenty/249-tajskij-nozh-dlya-karvinga.html	шт	10
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)					
№ п/п	**Наименование**	**Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов**	**Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Подсобный стол 70 на 70 квадрат, складной, на колесиках		https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html	шт	2
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55х80	шт	6
3	Корзина для мусора		Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31х32.5 см) https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-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	шт	1
4	Вешалка		https://www.onlinetrade.ru/catalogue/veshalki_dlya_odezhdy-c322/sheffilton/veshalka_napolnaya_sheffilton_sht_wr14_chernyy_sh936013-1497315.html?utm_source=market.yandex.ru&utm_medium=cpc&city=1&fro	шт	1

			mmarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fcatalog%2F71999%2Flist%3Ftext%3D%25&ymclid=369571168501077460000001		
5	Кулер для воды		настольный без охлаждения	шт.	1
6	Стол-тумба с гладильной доской большой, цвет анкор светлый, 68х48х90 см		https://www.ozon.ru/product/stol-tumba-s-gladilnoy-doskoy-bolshoy-tsvet-ankor-svetlyy-68h48h90-sm-1189245415/?from=share_android&utm_campaign=productpage_link&utm_medium=share_button&utm_source=smm	шт.	1

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

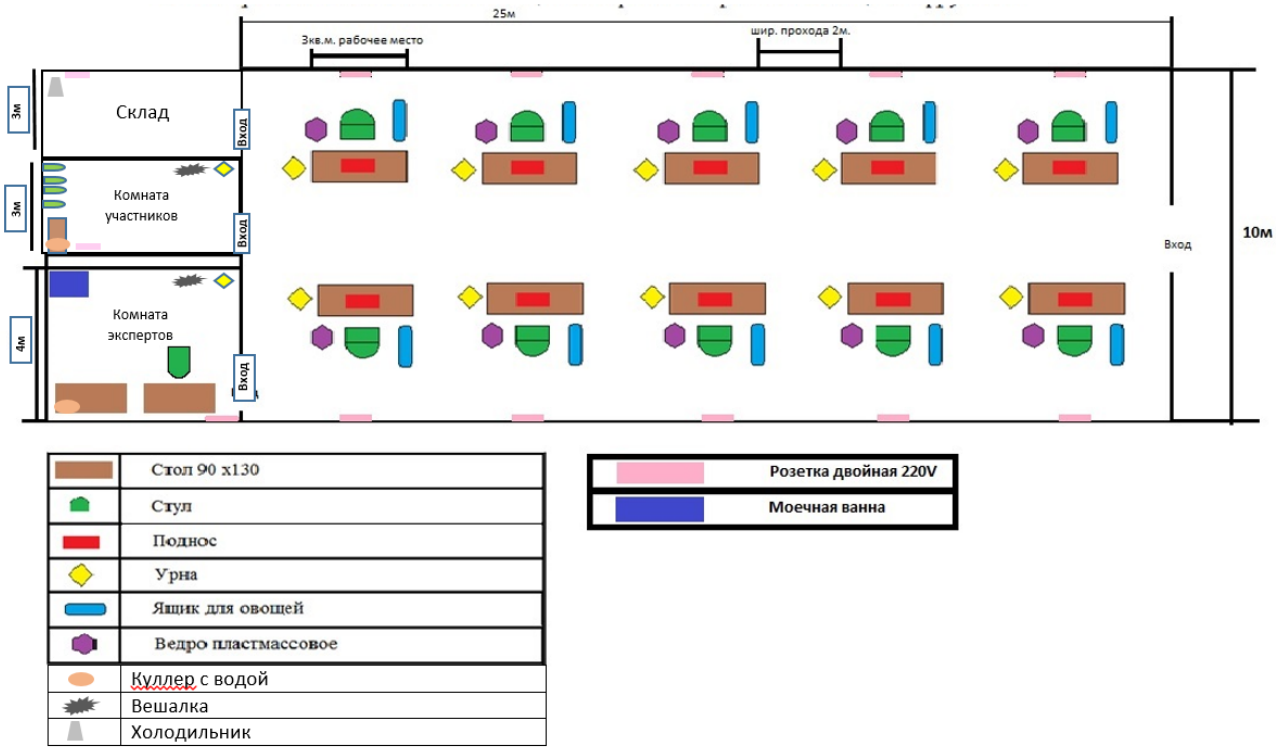
Нозология	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000х1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть: а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.
Рабочее место участника с нарушением зрения	3000х1900	1,5 м	Для участников с нарушением зрения необходимо: а) текстовое описание конкурсного задания в плоскопечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости); - лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: - видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника; г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций; д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.

Рабочее место участника с нарушением ОДА	3000х1900	1,5 м	Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов: а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков; б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема; в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	3000х1900	1,5 м	Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие: а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия; б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке; в) превышения уровня шума на рабочих местах; г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам. Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемыми высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемыми высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	3000х1900	1,5 м	Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания: а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 - 60 %; отсутствие вредных

			веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов; б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты; в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).

5. Схема застройки соревновательной площадки.

- ля всех категорий на 10 рабочих мест:



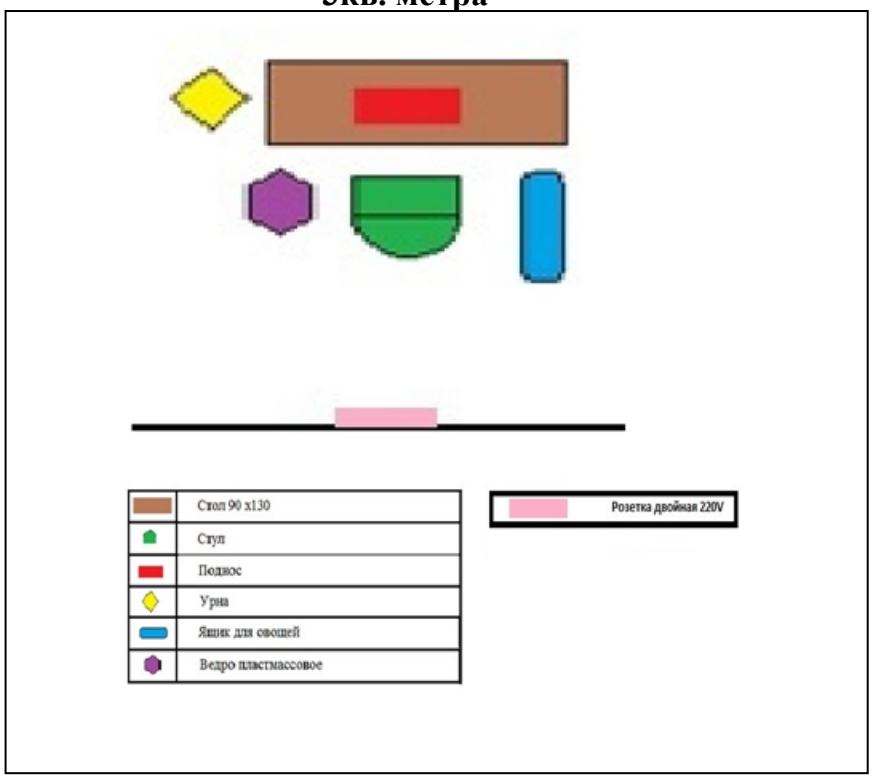
	Стол 90 х130
	Стул
	Поднос
	Урна
	Ящик для овощей
	Ведро пластмассовое
	Куллер с водой
	Вешалка
	Холодильник

	Розетка двойная 220V
	Моечная ванна

- для всех категорий на 1 рабочее место:

3кв. метра

2 кв. метра



	Стол 90 х130
	Стул
	Подпос
	Урна
	Ящик для овощей
	Ведро пластмассовое

	Розетка двойная 220V

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, 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 медаптечка 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).

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

Требования безопасности в несчастных случаях

3.1 Остановить работу

3.2 Поднять руку в верх, 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.

Приложение 1

Набор овощей и фруктов для выполнения конкурсного задания.

Категория	Овощи и фрукты на 1 участника
Школьники	**Основной набор овощей и фруктов на 1 участника:**
	• Пекинская капуста - 1 шт.
	• Дайкон – 2 шт.
	• Жёлтая репа/ зелёная редька - 3 шт.
	Дополнительный список овощей: • Помидоры черри – 5 шт.
	• Цуккини – 1 шт.
	• Редис красный – 3 шт.
	• Морковь - 1 шт.
	• Продукты от поставщика
	• Гранат – 1 шт.
	• Яблоки – 3 шт.
	• Манго – 1 шт.
	• Киви – 2 шт.
Студенты	**Основной набор овощей и фруктов на 1 участника:** • Дайкон – 2 шт.
	• Арбуз (или аналог) – 1 шт.
	Дополнительный список овощей: • Пекинская капуста - 1 шт.
	• Морковь - 2 шт.
	• Тыква батернат - 1шт.
	• Манго – 1шт.
	• Огурец – 1 шт
	• Помидоры черри – 5 шт.
	• Редис красный – 3 шт.
	• Виноград кардинал – 250 гр.
	• Жёлтая репа/ зелёная редька/ кольраби - 2 шт.
	• Продукты от поставщика
	• Груша – 2 шт.
	• Грейпфрут – 1 шт.
Специалисты	**Основной набор овощей и фруктов на 1 участника:** • Дайкон – 2 шт.
	• Арбуз (или аналог) – 1 шт.
	Дополнительный список овощей:

	• Пекинская капуста - 1 шт.
	• Тыква батернат - 1шт.
	• Манго – 1шт.
	• Помидоры черри – 5 шт.
	• Виноград кардинал – 250 гр.
	• Морковь - 2 шт.
	• Огурец – 1 шт
	• Редис красный – 3 шт.
	• Жёлтая репа/ зелёная редька/ кольраби - 2 шт.
	• Продукты от поставщика
	• Груша – 2 шт.
	• Грейпфрут – 1 шт.

*Рускус – флористическая зелень, для всех категорий, на 1 участника, 5 веток.