# 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

_____ Пономарев А.С.
*(подпись)* *(ФИО)*

«28» января 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Региональный центр развития движения «Абилимпикс»

Руководитель _____ Чешко С.Л.

«6» февраля 2025 г.

# Конкурсное задание по компетенции «Мастер пищевого арт -декора»

Екатеринбург, 2025 г

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2025**

**Утверждено**
**советом по компетенции**
«Мастер пищевого арт-декора»
(название совета)
Протокол № 2 от 20.12.2024г.
**Председатель совета:**

_____Курбанова К.М.
(поднись)

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

**«МАСТЕР ПИЩЕВОГО АРТ-ДЕКОРА»**

**Москва, 2025 г.**

**1. Описание компетенции.**

Целью профессиональной деятельности компетенции «М**астер пищевого арт-декора»** является изготовление качественной кондитерской, пищевой (продуктовый набор), пекарской (хлебобулочная) продукции их презентация в организациях питания.

«М**астер пищевого арт-декора»** самое современное направление креативных индустрий пищевой отрасли. Сегодня сфера пищевого арт дизайна активно развивается, и в ней всегда найдется место фантазии и креативности. Для каждого времени характерны определенные тенденции креативных технологий индустрии питания и успешные мастера в сфере пищевого арт дизайна всегда в курсе тенденций оформления, дизайна и презентации пищевой продукции.

**Вид деятельности мастера пищевого арт-декора:**

– производство и декорирование мучных, кондитерских изделий и кулинарной продукции.

**Трудовые функции мастера пищевого арт-декора:**

– изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской, пекарской и кулинарной продукции;

– изготовление отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской, пекарской и кулинарной продукции;

– изготовление и оформление кондитерской, пекарской и кулинарной продукции стандартного ассортимента;

– изготовление и оформление кондитерской, пекарской и кулинарной продукции национальных кухонь;

– презентация готовой кондитерской, пекарской и кулинарной продукции потребителям;

– необходимые умения;

– готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской, пекарской и кулинарной продукции;

– готовить по технологическим картам кондитерской, пекарской и кулинарной продукции;

– комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских, пекарских и кулинарных изделий;

– уметь работать с различными видами декора: шоколадом, изомальтом, айсингом, мастикой, глазурью;

– оформлять десерты, кондитерские, пекарские и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

– готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

– готовить и представлять кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;

– соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской, пекарской и кулинарной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;

– оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской, пекарской и кулинарной продукции;

– кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской, пекарской и кулинарной продукции;

– составлять портфолио на кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукцию;

– необходимые знания;

– рецептура и современные технологии приготовления кондитерской, пекарской и кулинарной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;

– нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в производстве;

– виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской, пекарской и кулинарной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;

– принципы и приемы презентации кондитерской, пекарской и кулинарной продукции потребителям;

– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

**Мастер пищевого арт-декора** должен иметь опыт в создании сложных изделий из сахара, глазури, шоколада и других пищевых ингредиентов. Мастер пищевого арт-декора должен обладать чувством формы и цвета, в совершенстве владеть навыками ручной работы, аккуратностью,

инициативностью, приемами работы с различными видами сырья. Сфера общественного питания предлагает таким специалистам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности специалиста в этой области могут варьироваться в зависимости от типаучреждения общественного питания, где он трудится.

Мастер пищевого арт-декора отвечает за правильный технологический процесс приготовления кондитерской, пекарской и кулинарной продукции, учитывает современную тенденцию пищевого декора, стилистику оформления и подачи блюд. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

Конкурсанты должны являться профессионалами высокого уровня, способными разрабатывать новые фирменные изделия и улучшать существующие рецептуры, обладать креативностью и оригинальностью творческого мышления.

Компетенция «Мастер пищевого арт декора» предполагает индивидуальное выполнение задания по оформлению законченного полноценного продукта, который можно реализовать на предприятиях питания и точках розничной торговли.

**1.1. Актуальность компетенции**

На основании распоряжения Правительства Российской Федерации от 20 сентября 2021г. № 2613-р об утверждении концепции развития творческих (креативных) индустрий и механизмов осуществления их государственной поддержки в крупных и крупнейших городских агломерациях до 2030 года. На основании общего положения о концепции, компетенция «Мастер пищевого арт-декора» будет способствовать достижению национальных целей развития Российской Федерации, определенных указом Президента Российской Федерации от 21 июля 2020 г. №474 по самореализации и развитию талантов творческих (креативных) индустрий, относящихся к прикладным творческим (креативным) гастрономическим индустриям, что поспособствует развитию доли экономического развитияи роста в секторе самозанятости населения Российской Федерации.

Приоритетами деятельности органов государственной власти всех уровней должно стать увеличение доли такого предпринимательства во всех секторах экономики и особенно в тех, которые определены как перспективные экономические специализации субъектов Российской Федерации, а также поэтапное включение творческих (креативных) индустрий в число таких специализаций. Расширение налогооблагаемой базы за счет выхода более качественной, клиент-ориентированной продукции и услуг с большей добавленной стоимостью на местные,региональные и международные рынки. Целью компетенции является развитие национальной творческой (креативной) экономики (пищевой отрасли), основанной на человеческом капитале и историко-культурном наследии Российской Федерации.

Компетенция «Мастер пищевого арт-декора» может быть включена в одну извариативных программ ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный

№ 44828, который предусматривает объём не менее 30 процентов, от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы, и дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности. Так же компетенция «Мастер пищевого арт-декора» может быть включена в программу дополнительного цикла профессионального образования и являться одной из наиболее востребованных в пищевой индустрии творческих (креативных) технологий. При освоении профессии как дополнительное образование, и специальности как модуль вариативной части, специалист с приобретенными навыками, будет востребован на рынке труда на основное место работы, так же при осуществлении коммерческой деятельности, как налогоплательщик в статусе самозанятого населения.

В процессе изготовления пищевого арт-декора, люди с ОВЗ максимально погружаются в творческий процесс, что значительно облегчает восприятие состояния «соревнования», помогая участникам работать в нормальном ритме. Для эффективного выполнения конкурсного задания необходимо владеть актуальной информацией о трендах в пищевой отрасли. Это подогревает интерес к изучению специальной литературы, наблюдению затворчеством мастеров в пищевой индустрии творческих (креативных) технологий, ведению постоянного мониторинга, чтению книг, просмотру фильмов, сказок, так же изучая историко-культурное наследие страны. Компетенция «Мастер пищевого арт-декора» совмещает в себе большое количество смежных профессиональных

направлений творческих (креативных) технологий.

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

К потенциальным работодателям участников компетенции «Мастер пищевого арт- декора» относятся государственные учреждения, частные организации малого, среднего бизнеса, крупные предприятия и индивидуальные предприниматели. Участники так же могут быть самостоятельными индивидуальными предпринимателями или входить в категорию самозанятого населения. На предприятия общественного питания конкурсанты могут работать в должности.

- помощник кондитера;
- помощник шоколатье;
- помощник повара;
- помощник пекаря.

В том числе при полном освоении профессии Мастер индустрии питания, повар/кондитер или специальности поварское и кондитерское дело, участник компетенции может занимать полноценно штатную единицу с расширенным функционалом.

**1.4. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.**

| Школьники | Студенты | Специалисты |
|---|---|---|
| Профессиональный стандарт 33.011 Повар (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н, Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148)<br><br>Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)<br><br>Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270) | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)<br><br>Проект Приказа Министерства просвещения РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.10 Мастер индустрии питания»<br><br>Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828)<br><br>Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)<br><br>Проект Приказа Министерства просвещения РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.10 Мастер индустрии питания»<br><br>Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828)<br><br>Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда |

| | | |
|---|---|---|
| | и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н, Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148)<br><br>Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)<br><br>Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270) | и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)<br><br>Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)<br><br>Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270) |

**1.5. Требования к квалификации**

| Школьники | Студенты | Специалисты |
|---|---|---|
| **Необходимые умения:**<br>- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской, пекарской и кулинарной продукции;<br>- готовить по технологическим картам кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукции;<br>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских, пекарских и кулинарных изделий.<br>**Уметь работать:**<br>- с различными видами декора: шоколадом, изомальтом, айсингом и глазурью, сахарной | **Необходимые умения:**<br>- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской, пекарской и кулинарной продукции;<br>- готовить по технологическим картам кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукции;<br>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских, пекарских и кулинарных изделий.<br>**Уметь работать:**<br>- с различными видами декора: шоколадом, изомальтом, айсингом и глазурью, сахарной | **Необходимые умения:**<br>- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской, пекарской и кулинарной продукции;<br>- готовить по технологическим картам кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукции;<br>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских, пекарских и кулинарных изделий.<br>**Уметь работать:**<br>- с различными видами декора: шоколадом, изомальтом, айсингом и глазурью, сахарной |

| | | |
|---|---|---|
| мастикой;<br>- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;<br>- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждениеми замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>- готовить и представлять кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;<br>- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;<br>- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской, пекарской и кулинарной продукции;<br>- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской, пекарской и кулинарной продукции;<br>- составлять портфолио на кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукцию.<br>**Необходимые знания**:<br>Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской, пекарской и кулинарной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;<br>- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском, пекарском и кулинарном производстве;<br>- виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской, пекарской и кулинарной продукции, технические характеристики и | мастикой;<br>- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;<br>- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждениеми замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>- готовить и представлять кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;<br>- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;<br>- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской, пекарской и кулинарной продукции;<br>- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской, пекарской и кулинарной продукции;<br>- составлять портфолио на кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукцию.<br>**Необходимые знания**:<br>Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской, пекарской и кулинарной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;<br>- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском, пекарском и кулинарном производстве;<br>- виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской, пекарской и кулинарной продукции, технические характеристики и | мастикой;<br>- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;<br>- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждениеми замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>- готовить и представлять кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;<br>- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;<br>- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской, пекарской и кулинарной продукции;<br>- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской, пекарской и кулинарной продукции;<br>- составлять портфолио на кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукцию.<br>**Необходимые знания**:<br>Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской, пекарской и кулинарной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;<br>- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском, пекарском и кулинарном производстве;<br>- виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской, пекарской и кулинарной продукции, технические характеристики и |

| | | |
|---|---|---|
| условия его эксплуатации;<br>- принципы и приемы презентации кондитерской, пекарской и кулинарной продукции потребителям;<br>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания | условия его эксплуатации;<br>- принципы и приемы презентации кондитерской, пекарской и кулинарной продукции потребителям;<br>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания | условия его эксплуатации;<br>- принципы и приемы презентации кондитерской, пекарской и кулинарной продукции потребителям;<br>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |

**2. Конкурсное задание**

**2.1. Краткое описание задания**

Пряники.

Тема: **«Космос»**

**Школьники:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо, расписать идентично в 2 д формате согласно заданной теме, выданное готовое выпеченное мучное изделие (пряничное) в количестве 2-х штук, айсингом. Обязательным условием является применение «частичное» (нанесение техники «Вышивка» (Эта техника имитирует вышивку нитками на ткани. Данный вид вышивки на прянике выполняется с помощью глазури консистенции базы или чуть мягче, наносится корнетиком или с помощью насадки сеточка, а затем по схеме весь рисунок), дополнительный декор на усмотрение участника. Время работы – 2 часа.

Зефир. Зефирные цветы в шляпной коробке.

Тема: **«Праздник»**

**Студенты:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить зефирную массу, из нее изготовить объемные цветы и собрать композицию в шляпной коробке. Обязательное условие – в цветочной композиции, должен присутствовать цветок -роза, дополнительный декор на свое усмотрение. Время работы – 3 часа.

Мастика.

Тема: **«Мифическое существо»**

**Специалисты:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо изготовить фигуру дракона - 3 д, высотой не менее 15 см, без учета высоты подложки, из мастики сахарной для моделирования, согласно заданной теме, фигура должна иметь элементы детальной проработки, без использования молдов. Обязательное условие – использование изомальта, дополнительный декор на усмотрение участника. Время работы – 3 часа.

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

| Наименование категории участника | Наименование модуля | Время проведения модуля | Полученный результат |
|---|---|---|---|
| **Школьник** | Пряники<br>Тема:<br>**«Космос»** | 2 часа без учета подготовки рабочего места. | Идентично расписанное в 2 д формате согласно заданной теме, выданное готовое выпеченное мучное изделие (пряничное) в количестве 2-х штук, айсингом. с применением техники «Вышивка». Дополнительный декор на усмотрение участника сделанный на площадке |
| ***Общее время выполнения конкурсного задания:<br>2 ч. 15 мин. С учетом подготовки рабочего места*** | | | |
| **Студент** | Зефир. Зефирные цветы в шляпной коробке<br>Тема: **«Праздник»** | 3 часа, без учета подготовки рабочего места. | Из приготовленной зефирной массы, изготовить объемные цветы и собрать композицию в шляпной коробке. В цветочной композиции, должен |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | присутствовать цветок -роза, дополнительный декор на свое усмотрение |
| ***Общее время выполнения конкурсного задания: 3ч 15 мин с учетом подготовки рабочего места*** | | | |
| **Специалист** | Мастика<br>Тема: **<u>«Мифическое существо»</u>** | 3 часа безучета подготовки рабочего места. | Фигура дракона - 3 д, высотой не менее 15 см, без учета высоты подложки, из мастики сахарной для моделирования, согласно заданной теме, фигура должна иметь элементы детальной проработки, без использования молдов. С использованием в декоре изомальта. дополнительный декор на усмотрение участника |
| ***Общее время выполнения конкурсного задания: 3ч 15 мин с учетом подготовки рабочего места*** | | | |

**2.3. Последовательность выполнения задания**

Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

При выполнении задания **Пряники.** Тема: **<u>«Космос»</u>** участник должен выполнять алгоритм работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему столу;
- проверить необходимое сырье;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- изготовить айсинг;
- нанести айсинг на заранее выпеченное мучное изделие (пряничное) в количестве 2 штук;
- нанести айсинг с применением техники «Вышивка»;
- высушить;
- убрать рабочее место;
- презентовать изделие;
- уведомить экспертов о завершении работы.

Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

При выполнении задания **<u>Зефирные цветы в шляпной коробке</u>** Тема: **<u>«Праздник»</u>** участник должен выполнять алгоритм работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему столу;
- проверить необходимое сырье;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить зефирную массу;
- переложить зефирную массу в заранее подготовленные кондитерские мешки с

необходимыминасадками;

– из зефирной массы при помощи кондитерского мешка и насадки отсадить объемные фигурные изделия;
– просушить и присыпать;
– оформить букет;
– убрать рабочее место;
– презентовать оформленный букет из зефира в шляпной коробке;
– уведомить экспертов о завершении работы.

Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

При выполнении задания **Мастика** Тема: **«Мифическое существо»** участник должен выполнять алгоритм работы:

– надеть санитарную одежду;
– вымыть руки;
– подойти к рабочему столу;
– проверить необходимое сырье;
– подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
– подготовить мастику;
– вылепить 3д фигуру;
– использовать изомальт в декоре фигуры;
– оформить фигуру;
– оформить подложку из пенопласта обтянув мастикой;
– убрать рабочее место;
– презентовать фигуру;
– уведомить экспертов о завершении работы.

**Особые указания:**

– допускается изготовление дополнительного декора на выбор участника.
– допускается использовать красители на выбор участника.
– допускается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, флористической проволоки и тейп – ленты.
– запрещено делать заготовки заранее.

Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, красители, посыпки и дополнительные ингредиенты, привезенные участником с собой.

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

Обязательные элементы:

**Участники:**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки); Брюки поварские – любого однотонного цвета;

Фартук – однотонного цвета (белый или черный)

Головной убор – белый поварской колпак;

Обувь – Профессиональная обувь на нескользящей подошве с фиксированной пяткой

Цвет любой;

Обязательные элементы: нашивка Ф.И., логотипа «Абилимпикса» и логотипа Ассоциации кулинаров «Вкус Мира РУС»

Допускается: логотипы на рукаве, региона, образовательного учреждения, производственной площадки (ресторан, отель, кафе или производство).

**Эксперты:**

Обязательные элементы одежды – китель, колпак, безопасная обувь.

**2.5. 30% изменение конкурсного задания.**

Категория участников «Школьники»:

30% изменение задания, вносятся за 24 часа до начала Чемпионата – вносит Главный эксперт в регионе.

Категория участников «Студенты»:

30% изменение задания, вносятся за 24 часа до начала Чемпионата – вносит Главный эксперт в регионе.

Категория участников «**Специалисты»:**

30% изменение задания, вносятся за 24 часа до начала Чемпионата – вносит Главный эксперт в регионе.

### 2.6. Критерии оценки выполнения задания

### 2.6.1. Критерии оценки выполнения задания категория участников «Школьники

| Наименование модуля | Задание | Максимальный балл |
|---|---|---|
| Модуль А. | Организация и планирование рабочего процесса | 6,00 |
| Модуль Б. | Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса | 58,00 |
| Модуль В. | Выполнение художественного оформления | 26,00 |
| Модуль Г. | Региональный модуль (региональное задание) | 10,00 |
| | **ИТОГО:** | **100** |

**Краткая шкала оценивания задания «Школьники»:**

Модуль А.

| Задание | № | Наименование критерия | Максимальные баллы | Объективная оценка (баллы) | Субъективная оценка (баллы) |
|---|---|---|---|---|---|
| Организация и планирование рабочего процесса | 1 | Подготовка и организация рабочего места | 3,00 | 3,00 | |
| | 2 | Подготовка материалов и сырья | 3,00 | 3,00 | |
| | | | | **ИТОГО:** | **6,00** |

Модуль Б.

| Задание | № | Наименование критерия | Максимальные баллы | Объективная оценка (баллы) | Субъективная оценка (баллы) |
|---|---|---|---|---|---|
| Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса | 1 | Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте | 3,00 | 3,00 | |
| | 2 | Персональная гигиена рук | 3,00 | 3,00 | |
| | 3 | Плохие привычки | 3,00 | 3,00 | |
| | 4 | Гигиена рабочего места | 5,00 | 5,00 | |
| | 5 | Корректное использование раздельных мусорных баков | 3,00 | 3,00 | |
| | 6 | Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами | 5,00 | 5,00 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Ведение технологического процесса | 1 | Расточительность | 3,00 | 3,00 | |
| | 2 | Навыки работы с инструментами и инвентарем | 5,00 | 5,00 | |
| | 3 | Навыки работы с красителями | 5,00 | 5,00 | |
| | 4 | Навыки работы с сырьем | 5,00 | 5,00 | |
| | 5 | Чистота и аккуратность выполнения работы | 3,00 | 3,00 | |
| | 6 | Время подачи изделия | 5,00 | 5,00 | |
| | 7 | Наличие обязательных элементов | 5,00 | 5,00 | |
| | 8 | Наличие дополнительного декора | 5,00 | 5,00 | |
| | | | | **ИТОГО:** | **58,00** |

Модуль В.

| **Задание** | **№** | **Наименование критерия** | **Максимальные баллы** | **Объективная оценка (баллы)** | **Субъективная оценка (баллы)** |
|---|---|---|---|---|---|
| Художественное оформление изделия, дизайн, декор | 1 | Качество готовой работы | | | 3,00 |
| | 2 | Техничность. Качество проработанных деталей | | | 3,00 |
| | 3 | Эффектное, сложное выполнение работы | | | 3,00 |
| | 4 | Композиция/компоновка | | | 3,00 |
| | 5 | Цветовое решение | | | 3,00 |
| | 6 | Общее впечатление от работы в целом | | | 3,00 |
| | 7 | Стиль и креативность | | | 3,00 |
| | 8 | Соответствие заданной теме | | 5,00 | |
| | | | | **ИТОГО:** | **26,00** |

### 2.6.2. Критерии оценки выполнения задания категория участников «Студенты»

| **Наименование модуля** | **Задание** | **Максимальный балл** |
|---|---|---|
| Модуль А. | Организация и планирование рабочего процесса | 6,00 |
| Модуль Б. | Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса | 58,00 |
| Модуль В. | Выполнение художественного оформления | 26,00 |
| Модуль Г. | Региональный модуль (региональное задание) | 10,00 |
| | **ИТОГО:** | **100** |

**Краткая шкала оценивания задания «Студенты»:**

Модуль А.

| **Задание** | **№** | **Наименование критерия** | **Максимальные баллы** | **Объективная оценка** | **Субъективная оценка** |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | | (баллы) | (баллы) |
|---|---|---|---|---|---|
| Организация и планирование рабочего процесса | 1 | Подготовка и организация рабочего места | 3,00 | 3,00 | |
| | 2 | Подготовка материалов и сырья | 3,00 | 3,00 | |
| | | | | **ИТОГО:** | **6,00** |

Модуль Б.

| **Задание** | **№** | **Наименование критерия** | **Максимальные баллы** | **Объективная оценка (баллы)** | **Субъективная оценка (баллы)** |
|---|---|---|---|---|---|
| Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса | 1 | Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте | 3,00 | 3,00 | |
| | 2 | Персональная гигиена рук | 3,00 | 3,00 | |
| | 3 | Плохие привычки | 3,00 | 3,00 | |
| | 4 | Гигиена рабочего места | 5,00 | 5,00 | |
| | 5 | Корректное использование раздельных мусорных баков | 3,00 | 3,00 | |
| | 6 | Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами | 5,00 | 5,00 | |
| Ведение технологического процесса | 1 | Расточительность | 3,00 | 3,00 | |
| | 2 | Навыки работы с инструментами и инвентарем | 5,00 | 5,00 | |
| | 3 | Навыки работы с красителями | 5,00 | 5,00 | |
| | 4 | Навыки работы с сырьем | 5,00 | 5,00 | |
| | 5 | Чистота и аккуратность выполнения работы | 3,00 | 3,00 | |
| | 6 | Время подачи изделия | 5,00 | 5,00 | |
| | 7 | Наличие обязательных элементов | 5,00 | 5,00 | |
| | 8 | Наличие дополнительного декора | 5,00 | 5,00 | |
| | | | | **ИТОГО:** | **58,00** |

Модуль В.

| **Задание** | **№** | **Наименование критерия** | **Максимальные баллы** | **Объективная оценка (баллы)** | **Субъективная оценка (баллы)** |
|---|---|---|---|---|---|
| Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса: | 1 | Качество готовой работы | | | 3,00 |
| | 2 | Техничность. Качество проработанных деталей. | | | 3,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 3 | Эффектное, сложное выполнение работы | | | 3,00 |
| | 4 | Композиция/ компоновка | | | 3,00 |
| | 5 | Цветовое решение | | | 3,00 |
| | 6 | Общее впечатление от работы в целом | | | 3,00 |
| | 7 | Стиль и креативность | | | 3,00 |
| | 8 | Соответствие заданной теме | | 5,00 | |
| | | | | ИТОГО: | 26,00 |

### 2.6.3. Критерии оценки выполнения задания категория участников «Специалисты»

| Наименование модуля | Задание | Максимальный балл |
|---|---|---|
| Модуль А. | Организация и планирование рабочего процесса | **6,00** |
| Модуль Б. | Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса | **58,00** |
| Модуль В. | Выполнение художественного оформления | **27,00** |
| Модуль Г. | Региональный модуль (региональное задание) | **9,00** |
| | **ИТОГО:** | **100** |

**Краткая шкала оценивания задания «Специалисты»:**

Модуль А.

| Задание | № | Наименование критерия | Максимальные баллы | Объективная оценка (баллы) | Субъективная оценка (баллы) |
|---|---|---|---|---|---|
| Организация и планирование рабочего процесса | 1 | Подготовка и организация рабочего места | | 3,00 | |
| | 2 | Подготовка материалов и сырья | | 3,00 | |
| | | | | **ИТОГО:** | **6,00** |

Модуль Б.

| Задание | № | Наименование критерия | Максимальные баллы | Объективная оценка (баллы) | Субъективная оценка (баллы) |
|---|---|---|---|---|---|
| Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса | 1 | Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте | | 3,00 | |
| | 2 | Персональная гигиена рук | | 3,00 | |
| | 3 | Плохие привычки | | 3,00 | |
| | 4 | Гигиена рабочего места | | 5,00 | |
| | 5 | Корректное использование раздельных мусорных баков | | 3,00 | |
| | 6 | Соблюдение техники безопасности при | | 5,00 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | работе с оборудованием и инструментами | | | |
| Ведение технологического процесса | 1 | Расточительность | | 3,00 | |
| | 2 | Навыки работы с инструментами и инвентарем | | 5,00 | |
| | 3 | Навыки работы с красителями | | 5,00 | |
| | 4 | Навыки работы с сырьем | | 5,00 | |
| | 5 | Чистота и аккуратность выполнения работы | | 3,00 | |
| | 6 | Время подачи изделия | | 5,00 | |
| | 7 | Наличие обязательных элементов | | 5,00 | |
| | 8 | Наличие дополнительного декора | | 5,00 | |
| | | | | **ИТОГО:** | **58,00** |

Модуль В.

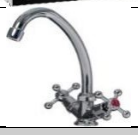
| **Задание** | **№** | **Наименование критерия** | **Максимальные баллы** | **Объективная оценка (баллы)** | **Субъективная оценка (баллы)** |
|---|---|---|---|---|---|
| Художественное оформление изделия, дизайн, декор | 1 | Качество готовой работы | | | 3,00 |
| | 2 | Техничность. Качество проработанных деталей | | | 3,00 |
| | 3 | Эффектное, сложное выполнение работы | | | 3,00 |
| | 4 | Композиция/ компоновка | | | 3,00 |
| | 5 | Цветовое решение | | | 3,00 |
| | 6 | Общее впечатление от работы в целом | | | 3,00 |
| | 7 | Стиль и креативность | | | 3,00 |
| | 8 | Высота фигуры | | 3,00 | |
| | 9 | Соответствие заданной теме | | 3,00 | |
| | | | | **ИТОГО:** | **27,00** |

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

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

**3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»**

| 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** |
| | Стол производственный пристенный с бортом СР |  | Стол производственный 1000*600*870 с внутренней металлической полкой | шт. | 2 |
| | Стул |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| | Поднос |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| | Силиконовый коврик для раскатки и лепки |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| | Подставка для пряника |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| | Корзина для мусора |  | На усмотрение организатора | шт. | 2 |
| | Лопатка силиконовая |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| | Мерный пластиковый стакан до 1 л |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| | Синтетическая кисть художественная плоская набор |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| | Синтетическая кисть художественная круглая набор |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| | Стеллаж металл |  | 0,5м*0,8м | шт. | 1 |
| | Ручной миксер |  | Ручной миксер.<br>На усмотрение организатора | шт. | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Весы настольные электронные CAS SW |  | Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW- 5W | шт. | 1 |
| | Миски нержавеющая сталь |  | Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см | шт. | 5 |
| | Миска пластик |  | Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см | шт. | 3 |
| | Кондитерские мешки одноразовые |  | 30 см | шт. | 5 |
| | Кондитерские мешки одноразовые |  | 20 см | шт. | 5 |
| | Форма «ПРЯМОУГОЛЬНИК» |  | Форма «ПРЯМОУГОЛЬНИК» 100х150 мм | шт | 1 |
| | Чайник электрический |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| | Венчик металлический 30 см |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| | Раковина с хол/гор водой |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| | Холодильник |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| | СВЧ печь |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| | Смеситель холодной и горячей воды |  | Материал: хром Излив 25 см | 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. | Тарелка пластик одноразовая 20 см |  | На усмотрение организатора | шт. | 10 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2. | Салфетки влажные 50 -70 шт в упаковке |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 3. | Бумажные полотенца 1 шт ( 2 рулона в упаковке) |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 4. | Полотенце (нетканый материал) в рулоне |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 5. | Пакетыдля мусора 120 л |  | На усмотрение организатора | шт. | 4 |
| 6. | Пакетыдля мусора 60 л |  | На усмотрение организатора | шт. | 2 |
| 7. | Перчатки силиконовые одноразовые размер S-XL |  | На усмотрение организатора | шт. | 20 |
| 8. | Салфетка универсальная Для уборки стола |  | На усмотрение организатора | шт. | 5 |
| 9. | Одноразовые стаканы 100мл |  | На усмотрение организатора | шт. | 30 |
| 10. | Контейнер пластиковый с крышкой 500мл |  | На усмотрение организатора | шт. | 10 |
| 11. | Дезинфицирующ ее средство для обработки пищевых и не пищевых поверхностей (не требует смывания) |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 12. | Средство для мытья посуды 1 л |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 13. | Мыло жидкое для рук с дозатором 250-300 г. |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 14. | Айсинг |  | На усмотрение организатора | гр. | 500 |

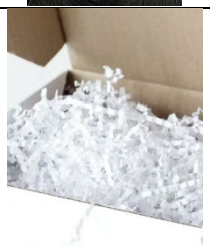
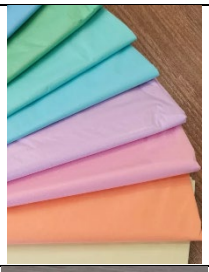
| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5. | Набор фломастеров с пищевыми красителями |  | На усмотрение организатора | уп. | 1 |
| 16. | Пищевая пленка ширина 30 см. Намотка 200 метров 6мкм |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 17. | Губка для посуды 5 шт |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 18. | Красители гелевые, водорастворимые |  | НАБОР ГЕЛЕВЫХ КРАСИТЕЛЕЙ | упаковка | 1 |
| | **Продукты для приготовления заранее выпеченных мучных изделий (пряники), без бортиков, в количестве 2-х штук. Изготавливает площадка и выдает участникам перед началом соревнования** | | | | |
| 20. | Сахар |  | Сахар-песок | г | 200 |
| 21. | Вода | | | г | 180 |
| 22. | Масло сливочное 82,5% |  | На усмотрение организатора | г | 200 |
| 23. | Пряности |  | Пряная смесь | г | 20 |
| 24. | Соль | | | г | 10 |
| 25. | Пекарский порошок (Разрыхлитель) |  | Разрыхлитель теста | г | 10 |
| 26. | Желток |  | Яичный желток пастеризованный | шт | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 27. | Мука |  | Мука пшеничная высший сорт | кг | 1 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)** | | | | | |
| 1. | Материалы, инструменты, оборудование на усмотрение участника соответствующи е всем санитарным нормам и требованиям техники безопасности | | Внимание!!!<br>Для изготовления дополнительного декора, разрешается использовать ингредиенты и сырье, которое участник может принести с собой в тулбоксе, тулбокс согласовать с главным экспертом! | | |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ** | | | | | |
| 1. | Запрещаются Материалы, оборудование и инвентарь не отвечающие санитарным требованиям и несущим угрозу жизни и здоровью | | По согласованию с главным экспертом (например) | | |
| **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)** | | | | | |
| 1. | Инструменты, оборудование на усмотрение участника соответствующие всем санитарным нормам и требованиям техники безопасности | | По согласованию с главным экспертом (например) | | |

### 3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»

| **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 производственный пристенный с бортом СР |  | Стол производственный 1000*600*870 с внутренней металлической полкой | шт. | 2 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2. | Стул |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 3. | Поднос гладкий |  | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| 4. | Корзина для мусора |  | На усмотрение организатора | шт. | 2 |
| 5. | Лопатка силиконовая |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 6. | Мерный пластиковый стакан до 1 л |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 7. | Стеллаж металл |  | 0,5м*0,8м | шт. | 1 |
| 8. | Планетарный миксер KitchenAid Artisan, 5KSM175PSEAC |  | Объем чаш: 4,83 литра и 3 литра<br>Насадка крюк для замешивания теста,<br>венчик, лопатка для смешивания, защитный обод.<br>Напряжение 220 Вт | шт. | 1 |
| 9. | Весы настольные электронные CAS SW |  | Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW- 5W | шт. | 1 |
| 10. | Миски нержавеющая сталь |  | Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см | шт. | 3 |
| 11. | Миски нержавеющая сталь |  | Объем: 1 л, диаметр: 20 см | шт. | 3 |
| 12. | Миска пластик |  | Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см | шт. | 3 |
| 13. | Сотейник для индукционных плит |  | Объемом 0,8л | шт. | 1 |
| 14. | Плита индукционная 2х конфорочная |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 15. | Кондитерские мешки одноразовые |  | 30 см | шт. | 12 |
| 16. | Венчик металлический 30 см |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 17. | Миска пластмассовая 2,5л шарообразная |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 18. | Сито |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 19. | Раковина с хол/гор водой |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 20. | Холодильник |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 21. | СВЧ печь |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 22. | Смеситель холодной и горячей воды |  | Материал: хром Излив 25 см | 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. | Подарочная шляпная коробка |  | Подарочная шляпная коробка<br>Габариты<br>Глубина предмета 18 см<br>Ширина предмета 18 см<br>Высота предмета 12 см | Шт | 1 |
| 2. | Наполнитель, гофрированный для подарков и коробок белый |  | Цвет: белый<br>Тип наполнителя: для подарков<br>Гофрированная бумага | г | 100 |
| 3. | Бумага тишью |  | Бумага тишью упаковочная<br>Размер: 50х66. | Уп. | 1 |
| 4. | Капсулы бумажные для выпечки |  | Капсулы бумажные для выпечки «Тюльпан»<br>Материал: пергамент.<br>Размер: круг D-5 см; H-8,5 см | шт | 20 |
| 5. | Набор кондитерский для декорирования десертов |  | Набор кондитерский для декорирования десертов<br>Щипцы для переноски украшений - 1 шт; Гвоздь кондитерский, 7 на 6 см - 1 шт; Гвоздь кондитерский, 5 на 6 см - 1 шт; Гвоздь кондитерский, 3,2 на 6 | уп | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | см - 1 шт | | |
| 6. | Красители гелевые, водорастворимые |  | НАБОР ГЕЛЕВЫХ КРАСИТЕЛЕЙ "COLORGEL" или аналог | упаковка | 1 |
| 7. | Тарелка пластик одноразовая 20 см |  | На усмотрение организатора | шт. | 10 |
| 8. | Салфетки влажные 50 -70 шт в упаковке |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 9. | Бумажные полотенца 1 шт ( 2 рулона в упаковке) |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 10. | Полотенце (нетканый материал) в рулоне |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 11. | Пакеты для мусора 120 л |  | На усмотрение организатора | шт. | 4 |
| 12. | Пакеты для мусора 60 л |  | На усмотрение организатора | шт. | 2 |
| 13. | Перчатки силиконовые одноразовые размер S-XL |  | На усмотрение организатора | шт. | 20 |
| 14. | Салфетка универсальная для уборки стола |  | На усмотрение организатора | шт. | 5 |
| 15. | Шпажки деревянные длинна 30 см (100 шт) на всех |  | На усмотрение организатора | шт. | 30 |
| 16. | Одноразовые стаканы 100мл |  | На усмотрение организатора | шт. | 30 |
| 17. | Контейнер пластиковый с крышкой, 500мл |  | На усмотрение организатора | шт. | 10 |
| 18. | Пергамент селиконизированный 38см*50м |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 19. | Мыло жидкое для рук с дозатором250-300 г. |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 20. | Дезинфицирующее средство для обработки пищевых и не пищевых поверхностей (не требует смывания) |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 21. | Средство для мытья посуды 1 л |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 22. | Пищевая пленка ширина 30 см. намотка 200 метров 6мкм |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 23. | Пюре замороженное |  | Пюре замороженное фруктово-ягодное, (На усмотрение организатора) | кг | 0,5 |
| 24. | Пюре замороженное |  | Пюре замороженное Зелёное яблоко, Ravifruit, Франция (или аналог) | кг | 0,5 |
| 25. | Ножницы |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 26. | Губка для посуды 5 шт |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 27. | Сахар белый |  | На усмотрение организатора | кг | 0,6 |
| 28. | Белок Grovo яичный пастеризованный, |  | Белок Grovo яичный пастеризованный, 900мл | шт. | 1 |
| 29. | Агар агар 900 блюм |  | На усмотрение организатора | гр. | 12 |
| 30. | Сахарная пудра |  | На усмотрение организатора | кг | 0,2 |
| 31. | Крахмал кукурузный |  | На усмотрение организатора | гр. | 100 |
| 32. | Зубочистки |  | На усмотрение организатора | уп. | 1 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)** | | | | | |
| 1. | Материалы, инструменты, оборудование на усмотрение участника соответствующи е всем санитарным нормам и требованиям | | Внимание!!!<br>Для изготовления дополнительного декора, разрешается использовать ингредиенты и сырье, которое участник может принести с собой в тулбоксе, тулбокс согласовать с главным экспертом! | | |

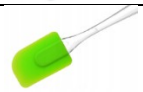
| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | техники безопасности | | | | |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ** | | | | | |
| 1. | Запрещаются Материалы, оборудование и инвентарь не отвечающие санитарным требованиям и несущим угрозу жизни и здоровью | | По согласованию с главным экспертом (например) | | |
| **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)** | | | | | |
| 1. | Инструменты, оборудование на усмотрение участника соответствующие всем санитарным нормам и требованиям техники безопасности | | По согласованию с главным экспертом (например) | | |

### 3.3. Категория участников «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 производственный пристенный с бортом СР |  | Стол производственный 1200*600*870 с внутренней металлической полкой | шт. | 2 |
| 2. | Стул |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 3. | Поднос |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 4. | Силиконовый коврик для раскатки и лепки |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 7. | Скалка пластиковая |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 8. | Корзина для мусора |  | На усмотрение организатора | шт. | 2 |
| 9. | Синтетическая кисть художественная плоская набор |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 10. | Синтетическая кисть художественная круглая набор |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 11. | Стеллаж металл |  | 0,5м*0,8м | шт. | 1 |
| 15. | Весы настольные электронные CAS SW |  | Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW- 5W | шт. | 1 |
| 16. | Миски нержавеющая сталь |  | Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см | шт. | 3 |
| 17. | Миска пластик |  | Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см | шт. | 3 |
| 18. | Раковина с хол/гор водой |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 19. | Холодильник |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 20. | СВЧ печь |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 21. | Смеситель холодной и горячей воды |  | Материал: хром Излив 25 см | шт. | 1 |
| 22. | Моделирующий коврик |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 23. | Набор инструментов для работы с мастикой |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 24. | Изомальт |  | Изомальт (гранулы) | г | 100 |
| **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. | Тарелка пластик одноразовая 20 см |  | На усмотрение организатора | шт. | 10 |
| 2. | Губка для посуды 5 шт |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 3. | Салфетки влажные 50 -70 шт в упаковке |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 4. | Бумажные полотенца 1 шт ( 2 рулона в упаковке) |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 5. | Полотенце (нетканый материал)в рулоне |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 6. | Пакеты для мусора 120 л |  | На усмотрение организатора | шт. | 4 |
| 7. | Перчатки силиконовые одноразовые размер S-XL |  | На усмотрение организатора | шт. | 20 |
| 8. | Салфетка универсальная для уборки стола |  | На усмотрение организатора | шт. | 5 |
| 9. | Шпажки деревянные длинна 30 см (100 шт) на всех |  | На усмотрение организатора | шт. | 10 |
| 10. | Одноразовые стаканы 100мл |  | На усмотрение организатора | шт. | 10 |
| 11. | Контейнер пластиковый, с крышкой 500мл |  | На усмотрение организатора | шт. | 10 |
| 12. | Мыло жидкое для рук с дозатором 250-300 г. |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 13. | Дезинфицирующее средство для обработки пищевых и не пищевых поверхностей (не требует смывания) |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 14. | Мастика для моделирования |  | На усмотрение организатора | гр. | 500 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 15. | Крахмал кукурузный |  | На усмотрение организатора | гр. | 100 |
| 16. | Средство для мытья посуды 1 л |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 17. | Пищевая пленка ширина 30 см. намотка 200 метров 6мкм |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 18 | Красители гелевые, водорастворимые |  | НАБОР ГЕЛЕВЫХ КРАСИТЕЛЕЙ "COLORGEL" или аналог | уп | 1 |
| 19 | Сотейник для индукционных плит |  | Объемом 0,8л | шт. | 2 |
| 20 | Плита индукционная 2х конфорочная |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 21 | Лопатка силиконовая |  | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| 22 | Фольга алюминиевая |  | Фольга алюминиевая | шт | 1 |
| 23 | Тейп-лента |  | Флористическая лента (тейп-лента) цвет №10 белый 25 мм 27.4 м | шт | 2 |
| 24 | Проволока флористическая |  | Проволока флористическая в оплётке 1.2 мм 12 шт. 40 см №02 белый | уп | 1 |
| 25 | Проволока флористическая |  | Проволока флористическая в оплётке 1.5 мм. 40 | уп | 1 |
| 26 | Проволока флористическая |  | Проволока флористическая в оплётке 2.0 мм белая | уп | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 27 | Строительные перчатки |  | Перчатки трикотажные, строительные | шт | 1 |
| 28 | Пакеты для мусора 60 л |  | На усмотрение организатора | шт. | 2 |
| 29 | Пенопласт круг |  | 10 см., высота 5см | шт | 1 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)** | | | | | |
| 1. | Материалы, инструменты, оборудование на усмотрение участника соответствующи е всем санитарным нормам и требованиям техники безопасности | | Внимание!!! Для изготовления дополнительного декора, разрешается использовать ингредиенты и сырье, которое участник может принести с собой в тулбоксе, тулбокс согласовать с главным экспертом! | | |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ** | | | | | |
| 1. | Запрещаются Материалы, оборудование и инвентарь не отвечающие санитарным требованиям и несущим угрозу жизни и здоровью | | По согласованию с главным экспертом (например) | | |
| **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)** | | | | | |
| 1. | Инструменты, оборудование на усмотрение участника соответствующие всем санитарным нормам и требованиям техники безопасности | | По согласованию с главным экспертом (например) | | |

| ОБЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ УЧАСТНИКОВ | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Бак для мусора |  | Или аналог<br>Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см.<br>Диаметр 48 см. | шт. | 1\всех |
| **ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)** | | | | | |
| **№ 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. | Ноутбук |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 2. | Принтер |  | На усмотрение организатора | шт. | 1/всех |
| 3. | Флешка |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 4. | Стол |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 5. | Корзина для мусора |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| **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 |  | На усмотрение организатора | уп | 1 |
| 2. | Ручки синие шариковые |  | На усмотрение организатора | шт. | 2 |
| 3. | Планшет формата А 4 |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 4. | Поварской колпак |  | На усмотрение организатора | шт. | 2 |
| 5. | Степлер |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 6. | Скобы для степлера |  | От размера степлера | уп. | 1 |
| 7. | Ножницы |  | На усмотрение организатора | шт. | 1/всех |
| 8. | Скатерть для презентационног о стола белая. |  | На усмотрение организатора | шт. | 8/всех |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 9. | Скотч 2-х сторонний |  | На усмотрение организатора | шт. | 2/всех |
| 10. | Скотч клейкая лента |  | Ширина ленты - 50 мм, длина намотки - 50 м | шт. | 1/всех |
| 11. | Линейка |  | 20-30 см | Шт. | 3/всех |
| **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. | Часы настенные |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 2. | Набор первой медпомощи |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 3. | Огнетушитель ОУ-1 |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |
| 4. | Вешалка |  | На усмотрение организатора | шт. | 3 |
| **КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (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. | Стул |  | На усмотрение организатора | шт. | 10 |
| 2. | Стол |  | На усмотрение организатора | шт. | 2 |
| 3. | Корзина для мусора |  | На усмотрение организатора | шт. | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ** | | | | | |
| | | | | | |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Наименование необходимого оборудования или инструмента, или мебели** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед. измерени я** | **Необходимое кол-во** |
| 1. | Кулер для воды |  | настольный без охлаждения | шт. | 3 |
| 2. | Точки электропитания |  | Точка электропитания 220V | шт. | |
| 3. | Точка интернета | Wifi или локальная сеть скорость 100 mb/s | Wifi или локальная сеть | шт. | 1 |
| 4. | Точки доступа горячей/холодной воды | | | шт. | 1 |
| 5. | Водоотведение | | | шт. | 1 |

Разрешено использовать дополнительное оборудование, инвентарь, инструменты, дополнительное сырье привезенные с собой.

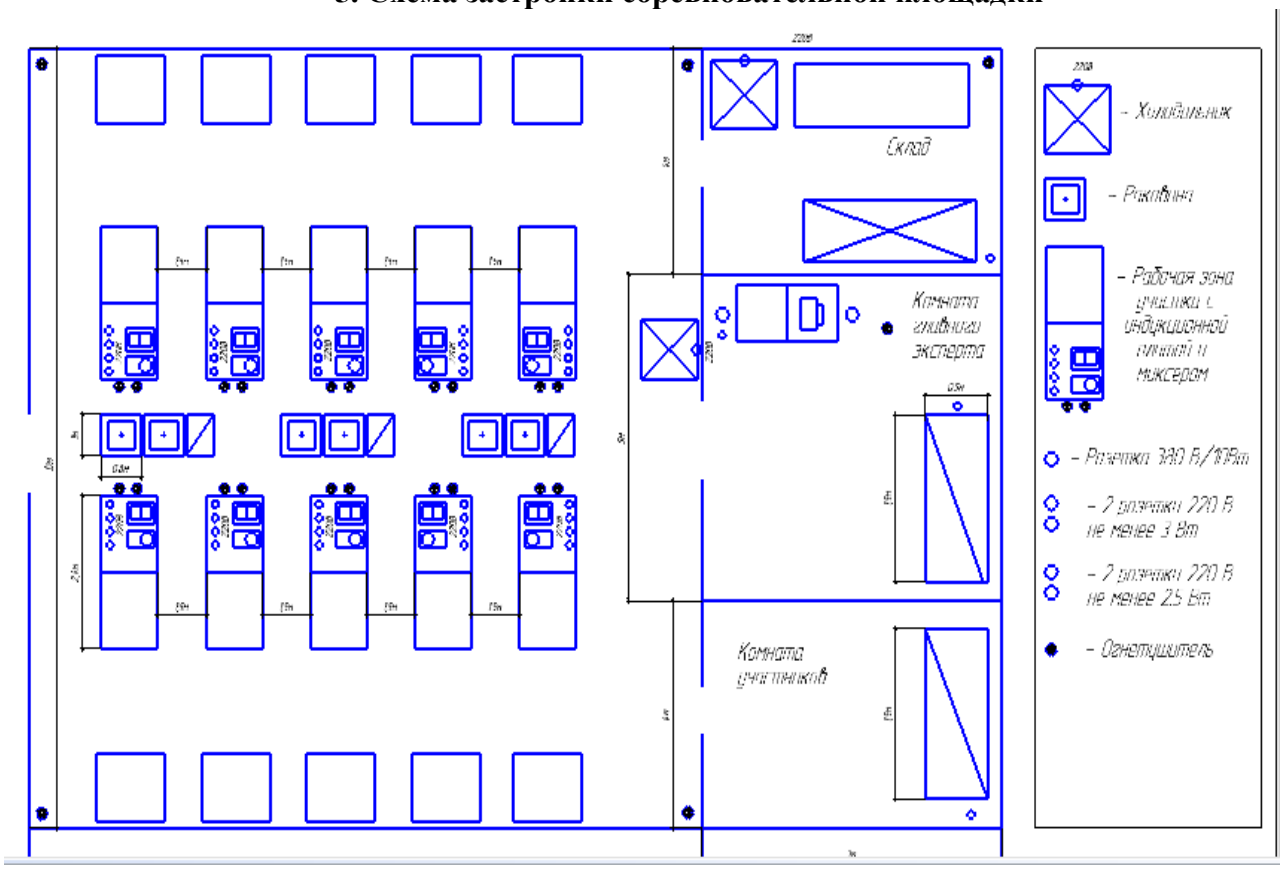
Необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности.

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:<br>а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной<br>индукционной системы, наличие индивидуальных наушников;<br>б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика);<br>в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации. |
| Рабочее место участника с нарушением зрения | 3000х1900 | 1,5 м | Для участников с нарушением зрения необходимо:<br>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);<br>лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа;<br>б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой:<br>видеоувеличитель;<br>программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости);<br>брайлевский дисплей (при необходимости); в) для рабочего места участника с нарушением<br>зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника;<br>г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования<br>крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего<br>места и выполнение трудовых функций;<br>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:<br>а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков;<br>б) для участников, передвигающихся в кресле- коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;<br>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<br>сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | вставании. |
| Рабочее место участника с соматически ми заболеваниям и | 3000х1900 | 1,5 м | Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно- сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:<br>а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;<br>б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке;<br>в) превышения уровня шума на рабочих местах; г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.<br>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:<br>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;<br>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;<br>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). |
| *указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования. | | | |

## 5. Схема застройки соревновательной площадки



**6. Требования охраны труда и техники безопасности.**

**6.1. Общие требования безопасности:**

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

Участник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.

Участник 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.

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.

Соблюдать предназначенность инструментов в соответствии с их маркировкой и видом работ.

Инструменты для моделирования хранить в специальном пластмассовом футляре.

На площадке должна быть мед. аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

**6.2. Требования безопасности во время работы**

Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

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

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

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

Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать со стола.

Раскатку мастики производить на специализированных силиконовых коврах.

При работе в технике цветочного моделирования использовать дополнительные коврики с перфорацией.

Работать строго сухими руками, не допускать попадания влаги на рабочую зону.

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

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.

Не допускать резких движений при работе миксером, исключить разбрызгивание ингредиентов.

Запрещается:

– отвлекаться посторонними разговорами и не допускать на свое рабочее место посторонних лиц;

– в процессе работы с аэрографом:

– заполнять резервуар для краски красителем, не предназначенным для работы с аэрокистью; направлять струю краски в сторону другого участника;

– оставлять не промытой аэрокисть;

– в процессе работы с миксером: устанавливать венчики в непредназначенные отверстия; в процессе взбивания поднимать вращающиеся венчики над взбиваемым содержимым;

– пытаться руками (пальцами, ложками, ножами, лопатками и т.д.) попасть в емкость с включенными венчиками

Проверить внешним осмотром:

– достаточность освещения рабочей поверхности;

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

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

– исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность специальной тары, силиконового ковра должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенец; инструменты для моделирования должны быть исправными).

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

**6.3. Требования безопасности в несчастных случаях:**

Остановить работу.

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

В случае возникновения пожара эксперты на конкурсной площадке немедленно должны вызвать аварийную службу и организовать эвакуация конкурсантов. Пострадавшим в результате аварийной ситуации должна быть оказана доврачебная помощь с использованием средств и медикаментов, имеющихся в аптечке на конкурсной площадке.

Во всех случаях после оказания до врачебной помощи следует обратиться в медицинское учреждение и зафиксировать обращение.

**6.4. Требования безопасности по окончании работы:**

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

Аккуратно сложить инструменты на предоставляемый поднос.

Поставить готовую композицию на чистый стол.

Убрать поверхность стола от загрязнения.