



**СОГЛАСОВАНО**

Координационный совет  
работодателей

И.И. Чилинбаева  
«04» февраля 2021г.

**СОГЛАСОВАНО**

Региональный центр  
компетенции

И.И. Чилинбаева  
«01» февраля 2021г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Региональный организационный  
комитет

А.В. Подкорытов  
«09» февраля 2021г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

Карвинг

наименование компетенции

**У Региональных отборочных этапов Национального чемпионата профессионального мастерства среди людей с инвалидностью «Абилимпикс» в Красноярском крае**

категория

студенты

школьники, студенты, специалисты

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель КРО ООО «Всероссийское общество инвалидов»

Г.В. Зименко  
«03» февраля 2021 г.

Председатель КРО ОООИ «Всероссийское общество слухих»

Н.П. Кондратьев  
«03» февраля 2021 г.

Председатель КОО ООИ «Всероссийское ордена Трудового Красного Знамени общество слепых»

В.И. Прудкова  
«03» февраля 2021 г.



**СОГЛАСОВАНО**

Главный эксперт по компетенции

Е.В. Сауль  
«01» 02 2021г.

**РАЗРАБОТАНО**

Эксперт(ы) по компетенции

Т.А. Нефедкина  
Н.П. Ворошилова  
«01» 02 2021г.

Красноярск 2021

## **1 Описание компетенции**

Карвинг – (от [англ. carving](#)– «вырезание») –искусство декоративного вырезания из овощей и фруктов.

Карвингисты - опытные мастера кулинарного искусства.

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

Особое внимание уделяется оформлению блюд повышенной сложности, банкетных блюд, «шведских столов», «чайных столов» композициями из овощей и фруктов.

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

### **1.1 Актуальность компетенции**

Отраслевая принадлежность компетенции относится к сегменту «Торговля и питание» по направлениям: отели, рестораны, кафе, столовые, кейтринговые службы.

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

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

16675 Повар

43.01.09 Повар, кондитер

### **1.3 Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт**

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).

- 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).

- Профессиональным стандартом Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н и зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

- Федеральным государственным образовательным высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания № 1047 от 17.08.2020 г (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ, регистрационный № 59723 от 09 сентября 2020 г).

#### **1.4 Требования к квалификации**

*Должен знать:*

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними;
- основные понятия, термины и определения в области технологии фигурной нарезки овощей, фруктов, этапы технологического цикла и принципы оформления кулинарной продукции, современные требования, предъявляемые к данному виду деятельности;
- ассортимент и качество овощей и фруктов, используемых для фигурной нарезки;
- технологию фигурной нарезки овощей и фруктов, требования к их качеству;
- последовательность технологического процесса, режимы и способы хранения овощей и фруктов, их подготовки к нарезке, способы и режимы хранения готовых композиций из овощей и фруктов, а также блюд и изделий, украшенных фигурно нарезанными овощами и фруктами;
- современные требования к оформлению банкетных композиций.

*Должен уметь:*

- контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов 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;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

*Иметь навыки:*

- организации и подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья в соответствии с технологическими требованиями;
- упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований безопасности;
- приготовления широкого ассортимента композиций с соблюдением условий технологического процесса;
- сборки и оформления фруктовых и овощных банкетных композиций разными способами.

## 2 Конкурсное задание

### 2.1 Краткое описание задания

Непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 3 часа вырезать и вырезать и собрать банкетную композицию. Обязательные элементы: изделия из дайкона, ажурное манго.

### 2.2 Структура и подробное описание конкурсного задания

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Студенты	Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.	00:30	Организованное рабочее место. Опрятный внешний вид. Безопасная работа.
	Модуль 2: Работа с дайконом.	00:30	Бабочка 1 шт Георгин 1 шт Лилия 1 шт
	Модуль 3: Работа с манго.	01:30	Ажурноеманго - 1 шт.
	Модуль 4: собрать банкетную композицию из овощей и фруктов.	00:30	Готовая банкетная композиция. Чистое рабочее место.

*Общее время выполнения конкурсного задания: 3 часа*

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля.

### 2.3 Последовательность выполнения задания

#### Модуль 1. Профессиональные навыки в организации работы по модулям.

Занять рабочее место, по номеру жеребьевки. Проверить наличие необходимого инвентаря заявленного в инфраструктурном листе. Проверить качество и наличие овощей и фруктов у себя в корзине. Подготовить свое рабочее место для работы (инвентарь, овощи, фрукты). Проверить наличие формы и санитарно-гигиеническое состояние. По команде главного эксперта приступить к работе. Участвовать разрешено только в профессиональной одежде (поварская куртка белого цвета, штаны – темного цвета, фартук, колпак, сабо).

#### Модуль 2. Работа с дайконом.

Из предоставленного организаторами дайкона вырезать на выбор регламентированное изделие, участник может вырезать все изделия сразу, за каждое изделие даётся 1 балл.

#### Модуль 3. Работа с манго.

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

#### Модуль 5. Собрать банкетную композицию из овощей и фруктов.

Из предоставленных организаторами соревнований сырых овощей и фруктов, создать и выставить банкетную 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.

На столе должны остаться банкетная композиция в корзине, номер участника.

После окончания корректного время подачи, теряется по 0,2 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от корректного времени подачи композиции считается не представленным и не оценивается.

#### **Особые указания:**

Что можно?

- Декоративные элементы (ткань, стекло, деревянные подставки и т.д., по согласованию с экспертами).
- Набор ножей для карвинга, по согласованию с экспертами.
- Что нельзя?
- Приносить любые овощи и фрукты, флористическую зелень, оазис.
- Приносить расходные материалы, которые указаны в инфраструктурном листе, которые предоставляют организаторы.
- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение.
- Вести себя агрессивно на площадке.

#### **2.4 30% изменение конкурсного задания**

Относиться к 30% изменению:

- Определить одно обязательное изделие из дайкона, с предоставленного списка (бабочка/георгин/лилия).
- Один фрукт или овощ из дополнительного набора, предоставляемого организаторами, будет являться основным.

Нельзя относить к 30% изменению:

- Кардинальное изменение конкурсного задания.
- Менять тему конкурсной работы.
- Менять основой набор овощей и фруктов.

#### **2.5 Критерии оценки выполнения задания**

<b>Наименование модуля</b>	<b>Задание</b>	<b>Максимальный балл</b>
Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.	Организованное рабочее место. Опрятный внешний вид. <del>Безопасная работа</del>	26
Модуль 2: Работа с дайконом	1. Бабочка 2. Георгин <del>3. Лилия</del>	16
Модуль 3: Работа с манго	Ажурный манго - 1 шт.	44
Модуль 4: собрать банкетную композицию из овощей и фруктов	Готовая банкетная композиция. Чистое рабочее место.	14
<b>ИТОГО</b>		<b>100</b>

**Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.**

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

**Модуль 2: Работа с дайконом**

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
1. Бабочка 2. Георгин 3. Лилия	1	Правильное и качественное исполнения изделия из дайкона (глубина, чистота прореза)	7	7	
	2	Максимальное выполнение всех изделий из дайкона (3 изделия)	3		3
	3	Ведение технологического процесса вырезания изделий из дайкона	6	6	
<b>Итого:</b>			<b>16</b>		

**Модуль 3: Работа с манго**

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Ажурный манго	1	Техника безопасности при работе с манго	4	4	
	2	Правильное и качественное исполнение обязательного изделия: ажурное манго (чистота, глубина, объём, пропорции, заполняемость, идентичность узора)	20	20	
	3	Усложняющие элементы в процессе вырезания манго (надпись, эмблема, более 3 разных узоров.)	10	10	
	4	Ведения процесса вырезания манго.	10	10	
<b>Итого:</b>			<b>44</b>		

**Модуль 4: Собрать банкетную композицию из овощей и фруктов**

<b>Задание</b>	<b>№</b>	<b>Наименование критерия</b>	<b>Максимальные баллы</b>	<b>Объективная оценка (баллы)</b>	<b>Субъективная оценка (баллы)</b>
1. Готовая банкетная композиция. 2. Чистое рабочее место.	1	Правильное и качественное выполнение всех дополнительных элементов (на выбор участника)	1		1
	2	Правильное и качественное выполнение комбинированных изделий	2	2	
	3	Тайм - менеджмент, планирование и ведение процесса по составлению композиции	2	2	
	4	Обязательное использование основных овощей и фруктов	3	3	
	5	Использование дополнительных овощей и фруктов	3	3	
	6	Правильное и качественное выполнение дополнительных элементов в стиле карвинга (на выбор участника (30% изменение))	1		1
	7	Стиль и креативность в оформлении композиции	4	4	
	8	Визуальное оценивание композиции в соответствии с конкурсным заданием	4	4	
	9	Корректное время подачи композиции +/- 5 минута от заранее определенного	3	3	
<b>Итого:</b>			<b>23</b>		

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






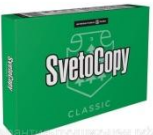



### 3 Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов

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		1200x600x750	шт	1
2.	Стул		55x80	шт	1
3.	Доска разделочная		24x15	шт	1
4.	Ящик пластмассовый под овощи		48x32x18	шт	1
5.	Миска пластмассовая		3 л	шт	1
6.	Поднос		390x270	шт	1
7.	Пулевизатор		0,5 л	шт	1
8.	Корзина для мусора		Корзина для мусора 18 л пластик черная (31x32,5 см)	шт	1
9.	Набор инструментов для карвинга		«Vornet» 12 предметов	набор	1



РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ 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.	Скатерть		1200x600	шт	1
2.	Бумажные полотенца		<a href="https://astra24.ru/product/bumazhnye-polotentsa-plushe-light-color-2-rul-2sl-12">https://astra24.ru/product/bumazhnye-polotentsa-plushe-light-color-2-rul-2sl-12</a>	шт	1
3.	Пакеты для мусора 30 л		<a href="https://krasnoyarsk.umitoy.ru/toys/274292.html?frommarket=&amp;ymclid=161138388688437">https://krasnoyarsk.umitoy.ru/toys/274292.html?frommarket=&amp;ymclid=161138388688437</a>	шт	1
4.	Перчатки виниловые		<a href="https://antarestorg.ru/catalog/perchatki_rukavitsy/rezinovye_i_lateksnye_perchatki/odnorazovye_perchatki/perchatki_benovy_vinilovye.html?ymclid=1">https://antarestorg.ru/catalog/perchatki_rukavitsy/rezinovye_i_lateksnye_perchatki/odnorazovye_perchatki/perchatki_benovy_vinilovye.html?ymclid=1</a>	пар	2
5.	Шпатель деревянные		<a href="https://krasnoyarsk.tiu.ru/p383970566-shpazhki-derevyannye-berezovye.html">https://krasnoyarsk.tiu.ru/p383970566-shpazhki-derevyannye-berezovye.html</a>	шт	20
6.	Зубочистки деревянные		<a href="https://krasnoyarsk.tiu.ru/p27087024-liniya-dlya-proizvodstva.html?&amp;primelead=NS4xNg">https://krasnoyarsk.tiu.ru/p27087024-liniya-dlya-proizvodstva.html?&amp;primelead=NS4xNg</a>	уп	1
7.	Фольга		Фольга пищевая алюминиевая 11 мкм х 300 см х 10 м	шт	1
8.	Оазис флористический		23x11x7,5	шт	1
9.	Рускус		<a href="https://auraf.ru/catalog/items/ruskus/">https://auraf.ru/catalog/items/ruskus/</a>	шт	3
10	Набор инструментов для карвинга		<a href="https://leonardo.ru/ishop/good_9020300007/">https://leonardo.ru/ishop/good_9020300007/</a>		

<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК</b>				
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Технические характеристики</b>	<b>Ед.изм.</b>	<b>Кол-во</b>
1.	Тайский нож	На усмотрение участника	шт.	
2.	Выемки для овощей и фруктов	На усмотрение участника	шт.	
3.	Овощечистка "Экономка"	На усмотрение участника	шт.	
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА</b>				
1.	Клей			
2.	Красители			
3.	Электрические инструменты			
4.	Механическое оборудование			

<b>ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА</b>					
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Фото оборудования или инструмента, или мебели</b>	<b>Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Необходимое кол-во</b>
1.	Стол		1200x600x750	шт	1
2.	Стул		55x80	шт	1
3.	Вешалка		На усмотрение организатора	шт	1
4.	Ноутбук		На усмотрение организатора	шт	1
5.	Корзина для мусора		Корзина для мусора 18 л пластик черная (31x32,5 см)	шт	1
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА</b>					
1.	Бумага		<a href="https://krasnoyarsk.tiu.ru/p389488271-bumaga-ofisnaya-klasse.html">https://krasnoyarsk.tiu.ru/p389488271-bumaga-ofisnaya-klasse.html</a>	шт	10

2.	Планшет формата А 4		<a href="https://krasnoyarsk.regmarkets.ru/product/papka-planshet-dlya-204386478/">https://krasnoyarsk.regmarkets.ru/product/papka-planshet-dlya-204386478/</a>	шт	1
3.	Ручки синие шариковые		<a href="https://krasnoyarsk.satom.ru/p/575744076-ruchka-sharikovaya-brauberg-x-333-orange-sinyaya-0-7-mm-v-upakovke-10-sht/">https://krasnoyarsk.satom.ru/p/575744076-ruchka-sharikovaya-brauberg-x-333-orange-sinyaya-0-7-mm-v-upakovke-10-sht/</a>	шт	1

### ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

№ 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.	Часы		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое. Размеры диаметр 31.5см:	шт	1
2.	Аптечка		Аптечка оказание первой помощи	шт	1
3.	Стол		1200x600x750	шт	1
4.	Скатерть для презентации одного стола		На усмотрение организатора	шт	1

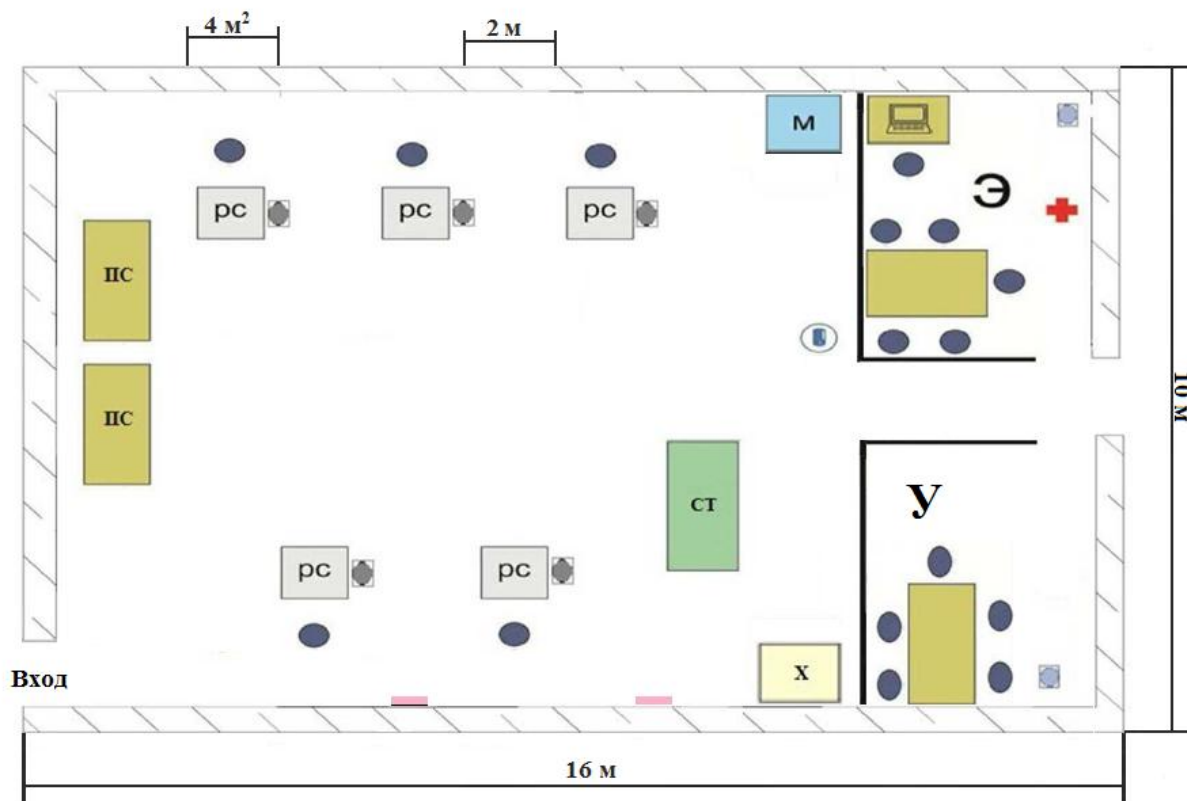
### КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

№ 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.	Стул		55x80	шт	1
2.	Вешалка		На усмотрение организатора	шт	1

**4 Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий**

<b>Наименование нозологии</b>	<b>Площадь, м кв.</b>	<b>Ширина прохода между рабочими</b>	<b>Специализированное оборудование, количество.</b>
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с нарушением	4	От 2 метров	Лупа 8611-D настольная с подсветкой <a href="http://www.gkmedprom.ru/goods/item955.html">http://www.gkmedprom.ru/goods/item955.html</a>
Рабочее место участника с нарушением ОДА	4	От 1,4 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с соматическими	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

### 5Схема застройки соревновательной площадки



#### Условные обозначения схемы



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

### **6.1 Общие требования безопасности**

К конкурсу допускаются лица, прошедшие первичное теоретическое и практическое обучение, вводный инструктаж на рабочем месте.

Во время выполнения задания конкурсант обязан соблюдать установленные санитарно-гигиенические требования.

На рабочем месте конкурсант получает инструктаж по безопасности труда и расписывается в протоколе.

### **6.2 Требования безопасности перед началом работы**

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.

Подготовить рабочее место для безопасной работы.

### **6.3 Требования безопасности во время работы**

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

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

Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья.

При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. 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. Ножи для карвинга держать в руке как ручку.

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

Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности.

Запрещается:

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

- размахивать ножом и указывать им;
- производить резкие движения;
- проверять остроту лезвия рукой.

### **6.4 Требования безопасности по окончании работы**

Произвести уборку мусора, отходов в соответствующую емкость.

Убрать свое рабочее место.

### **6.5 Требования безопасности в несчастных случаях**

Остановить работу.

Поднять руку вверх, для того чтобы подошёл главный 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.

## Набор овощей и фруктов для выполнения конкурсного задания

Категория	Овощи и фрукты на 1 участника
<b>Студенты</b>	<b>Основной набор овощей и фруктов:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Манго - 1 шт.</li><li>• Дайкон - 2 шт.</li><li>• Зелёная редька - 3 шт.</li><li>• Морковь - 2 шт.</li><li>• Огурец - 1 шт.</li><li>• Мандарины - 3 шт.</li></ul>
	<b>Дополнительный список овощей:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Пекинская капуста - 1 шт.</li><li>• Грейпфрут - 1 шт.</li><li>• Помидоры черри - 5 шт.</li><li>• Гранат - 1 шт.</li><li>• Яблоко зеленое- 1шт.</li></ul>