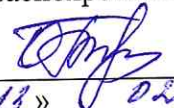


**УТВЕРЖДЕНО**

Региональный центр развития движения «Абилимпикс» в Красноярском крае

 / О.Ю. Батынская  
« 13 » 02 2026 г.

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

Карвинг

наименование компетенции

**Х Региональный отборочный этап Национального чемпионата профессионального мастерства среди людей с инвалидностью «Абилимпикс» в Красноярском крае**

категория

школьники, студенты, специалисты

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель КРО ООО «Всероссийское общество инвалидов»

/ Г.В. Зименко

« 12 » 02 2026 г.

Председатель КРО ООИ «Всероссийское общество глухих»

/ Н.П. Кондратьев

« 12 » 02 2026 г.

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


/ В.И. Прудкова

2026 г.



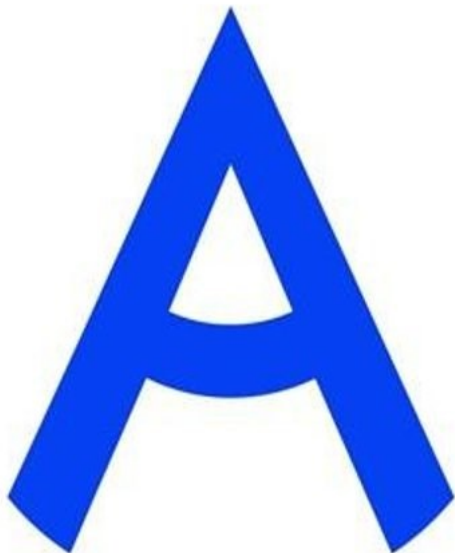
**ДОРАБОТАНО**

Экспертом по компетенции:

 / Гадаскина Н.С.

« 10 » 02 2026 г.

# РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2026



Утверждено  
советом по компетенции:  
«Карвинг»  
(название совета)  
Протокол от 16.03.2025 № 03

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

## КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ по компетенции «КАРВИНГ»



Красноярск  
2026

## **1. Описание компетенции.**

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

Карвингисты – опытные мастера кулинарного искусства.

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

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

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

### **1.1. Актуальность компетенции.**

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

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

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

16675 Повар

43.01.09 Повар, кондитер

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

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

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного

образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50)

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

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

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

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

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

## 1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Иметь практический опыт: - организации и проведении подготовки рабочих мест, - подготовки к работе инструментов, в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов. уметь : разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять регламенты, стандарты и</p>	<p>Иметь практический опыт: - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов. уметь : разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарноэпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного</p>	<p>Иметь практический опыт: - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов. уметь : разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p>

<p>нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарноэпидемиологические требования;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции знать:</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<p>сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции знать:</p> <p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>- правила составления заявок на продукты</p> <p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное</p>	<p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты</p> <p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>
---	---	--

<p>применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p><i>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</i></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку,</p>	<p>профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p><i>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</i></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к</p>	<p>профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p><i>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</i></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов</p>
---	---	---





<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>		
--	--	--

## 2. Конкурсное задание.

### 2.1. Краткое описание задания.

**Школьники:** непосредственно в зоне соревнований из сырых овощей и фруктов за 3 часа 00 минут вырезать и собрать композицию на тему «Год защитника отечества».

Обязательные продукты: пекинская капуста.

Обязательные элементы: георгин из зелёной редьки /жёлтой репы/ свеклы<sup>1</sup>.

Обязательные условия: ограничения по пространству композиции «куб» - 55 x 55 x 60 см (длина, ширина, высота); использование декоративной подставки от организаторов (ящик).

**Студенты:** непосредственно в зоне соревнований из сырых овощей и фруктов за 3 часа 30 минут вырезать и собрать композицию на тему «Год защитника отечества».

Обязательные продукты: арбуз (папайя, дыня, тыква)<sup>2</sup>.

Обязательные элементы: не менее 3 узоров на крупном продукте не менее 1 кг.

Обязательные условия: ограничения по пространству композиции «куб» - 55 x 55 x 60 см (длина, ширина, высота); объёмная композиция 3 D.

**Специалисты:** непосредственно в зоне соревнований из сырых овощей и фруктов за 4 часа 00 минут вырезать и собрать композицию на тему «10 Юбилейный чемпионат Абилимпикс».

Обязательные продукты: арбуз (папайя, дыня, тыква)<sup>1</sup>.

Обязательные элементы: совмещение не менее 4 узоров на крупном продукте не менее 2 кг.

Обязательные условия: ограничения по пространству композиции «куб» - 55 x 55 x 60 см (длина, ширина, высота); объёмная композиция 3 D.

<sup>1</sup> Продукт оглашается за 24 часа до соревнования.

<sup>2</sup> Крупный обязательный продукт озвучивается организатором, не ранее чем за 8 дней до соревнования.

## 2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьник	Модуль 1: Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике	02:00	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организованное рабочее место.</li> <li>2. Опрятный внешний вид.</li> <li>3. Безопасная работа.</li> <li>4. Вырезанное изделие из пекинской капусты – 1 шт.</li> <li>5. Георгин из зелёной редьки /жёлтой репы/ свеклы – 1 шт.</li> </ol> <p><u>Участник может вырезать рекомендуемые изделия</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Три идентичных георгина из зелёной редьки /жёлтой репы/свеклы. Двойной коэффициент отражается в баллах.</li> </ol> <p><u>Изделия из дайкона:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лилия 1 шт.</li> <li>2. Изделия на выбор участника на тему «Год защитника отечества».</li> <li>3. Изделия на выбор участника.</li> </ol>
	Модуль 2: Композиция из овощей и фруктов	00:30	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Композиция соответствует заданной теме «Год защитника отечества».</li> <li>2. Композиция индивидуальна.</li> <li>3. Использование декоративных элементов для визуального дополнения.</li> <li>4. Тайменеджмент.</li> <li>5. Устойчивость к транспортировке.</li> <li>6. Применимость к подарочному сегменту.</li> <li>7. Композиционность и структурированность по цветовым гаммам и расположению предметов (изделий).</li> </ol>
	Модуль 3: Особенности конкурсного задания	00:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Работа с 30% изменениями (черный ящик).</li> <li>- Обязательно использовать декоративную подставку от организаторов (ящик).</li> </ul>
<b>Общее время выполнения конкурсного задания: 3 часа 00 минут</b>			
Студенты	Модуль 1: Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике	01:30	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организованное рабочее место.</li> <li>2. Опрятный внешний вид.</li> <li>3. Безопасная работа.</li> <li>4. Ажурный орнамент на крупном продукте с 50% заполнением. Присутствие не менее 3 узоров с на продукте – 1 шт.</li> </ol> <p><u>Изделия из дайкона:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лилия 1 шт., Георгин 1 шт.</li> <li>2. Изделия на выбор участника на тему «Год защитника отечества».</li> <li>3. Изделия на выбор участника.</li> </ol>
	Модуль 2: Композиция из овощей и фруктов	01:30	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изделие на выбор участника из твердой плотности.</li> <li>2. Барельеф, надпись, логотип на дополнительном продукте.</li> <li>3. Композиция соответствует заданной теме «Год защитника отечества».</li> <li>4. Композиция индивидуальна.</li> <li>5. Использование декоративных элементов для визуального улучшения.</li> <li>6. Тайменеджмент.</li> </ol>

			7. Композиционность и структурированность по цветовым гаммам и расположению предметов (изделий).
	Модуль 3: Особенности конкурсного задания	00:30	- Работа с 30% изменениями (черный ящик).
<b>Общее время выполнения конкурсного задания: 3 часа 30 минут</b>			
<b>Специалисты</b>	Модуль 1: Вырезание изделий из овощей и	02:30	1. Организованное рабочее место. 2. Опрятный внешний вид. 3. Безопасная работа.
	фруктов по заданной тематике		4. Ажурный, орнамент на крупном продукте с 50% заполнением. Должно присутствовать, не менее четырёх разных элементов на продукте – 1 шт. <u>Изделия из лайкона:</u> 1. Лилия 1 шт., Георгин 1 шт. 2. Изделия на выбор участника на тему «10 Юбилейный чемпионат Абилимпикс». 3. Изделия на выбор участника.
	Модуль3: Композиция из овощей и фруктов	01:00	1.Изделие на выбор участника из твердой плотности. 2.Барельеф, надпись, логотип на дополнительном продукте. 3.Композиция соответствует заданной теме «10 Юбилейный чемпионат Абилимпикс». 4. Композиция индивидуальна. 5. Использование декоративных элементов для визуального улучшения. 6.Тайменеджмент. 7.Композиционность и структурированность по цветовым гаммам и расположению предметов(изделий). 10. Композиция соответствует требованиям конкурсного задания: объемная 3D композиция на тему «10 Юбилейный чемпионат Абилимпикс». 1. Композиция соответствует заданной теме «10 Юбилейный чемпионат Абилимпикс». 2. Композиция индивидуальна. 3. Использование декоративных элементов для визуального дополнения. 4.Тайменеджмент. 5. Устойчивость к транспортировке. 6.Применимость к подарочному сегменту. 7. Композиционность и структурированность по цветовым гаммам и расположению предметов (изделий).
	Модуль 3: Особенности конкурсного задания	00:30	- Работа с 30% изменениями (черный ящик).

(региональный компонент)		
--------------------------	--	--

Общее время выполнения конкурсного задания: 4 часа 00 минут

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля.

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

всех категорий:

Занять рабочее место по номеру жеребьевки.

Проверить наличие необходимого инвентаря, заявленного в инфраструктурном листе.

Распаковать свой тулбокс, продемонстрировать его экспертам, получить разрешение на весь дополнительный материал из тулбокса.

Проверить качество и наличие овощей и фруктов на своем рабочем месте.

Подготовить рабочее место для работы. Распаковать и убрать в специальные места заранее заготовленные декорации к композиции (ткань, зеркала, подставки и т.д.).

Проверить наличие формы и санитарно-гигиеническое состояние.

За 15 минут до старта подойти и ознакомиться с техникой безопасности, расписаться в протоколах.

По команде главного эксперта приступить к работе.

За отведенное время вырезать обязательные элементы. Собрать композицию, используя обязательные фрукты и овощи.

За 15 минут до завершения времени начать убирать рабочее место, отложив в сторону инвентарь.

По завершению отведённого времени, сдать рабочее место техническому эксперту и покинуть зону соревнования.

На столе должна остаться фруктово-овощная композиция по заданию.

В течение 5 минут после завершения конкурса, участник должен покинуть зону соревнования.

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

#### Работа с пекинской капустой.

Хризантема из пекинской капусты (рекомендуется). Для того, чтобы сделать хризантему из пекинской капусты, нам понадобится кочан весом 400-700 гр.

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

Берём карбовочный нож треугольного или овального сечений.

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

По мере приближения к центру – плавно уменьшаем длину лепестков.

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

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

#### Работа с жёлтой репой/зелёной редькой.

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

Участник может вырезать 3 идентичных георгина, получить двойные баллы при оценивании работы. Изделия должны быть выполнены по всем правилам.

#### Работа с дайконом.

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

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

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

Участники должны стремиться к максимальному гармоничному сочетанию темы, идеи, высокохудожественного выполнения всех деталей композиции и содержания, цветовой гаммы. В композиции должны быть показаны разные виды техники карвинга. Обязательно должны быть использованы все предоставленные основные овощи и фрукты. Вырезать и составить композицию на заданную тему требуется непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.

#### **Основные условия:**

- На конкурс отводится 3 час 00 минут.
- Вырезать основные элементы из овощей и фруктов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.
- Составить композицию из овощей и фруктов.
- Обязательно использовать все основные овощи и фрукты.
- Для составления композиции, разрешено использование деревянных шпажек, зубочисток и оазиса (предоставляется организаторами).
- Для оформления композиции можно воспользоваться флористической зеленью рускус, или папоротник или банановые листья (предоставляется организаторами или приноситься с собой участником по согласованию).
- Любые красители использовать запрещено.
- Клеем можно пользоваться в малом количестве при составлении комбинаторности в одном изделии, изготовление сложных изделий из моркови.
- Участникам конкурса разрешается делать заготовки заранее.

- Участникам разрешено приносить декорации к своим композициям. □ Инвентарь и инструменты проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами.

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

- Участник имеет право запрашивать помощь сопровождающего, если того требует нозология.

### **Студенты:**

#### Работа с дайконом.

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

#### Работа с дополнительными продуктами повышенной сложности и усложнённым комбинированным узором (тыква, морковь, манго).

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

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

#### Ажурный продукт крупного размера с 50% заполнением.

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

Студенты использует в орнаменте не менее 3 узоров.

#### Собрать объёмную (3D) композицию из овощей и фруктов.

Из представленных организаторами соревнований сырых овощей и фруктов, создать и выставить объёмную фруктово-овощную композицию 3 D с обязательными элементами карвинга. Сочетая в одной работе различные виды овощей и фруктов.

Участники должны стремиться к максимальному гармоничному сочетанию темы, идеи, высокохудожественного выполнения всех деталей композиции и содержания, цветовой гаммы. В композиции должны быть показаны разные виды техники карвинга. Все предоставленные основные овощи и фрукты должны быть обязательно использованы. Вырезать и составить композицию непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.

### **Основные условия**

- На конкурс отводится 3 часа 30 минут.
- Вырезать основные элементы из овощей и фруктов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.
- Составить объёмную композицию 3D из овощей и фруктов
- Обязательно использовать все основные овощи и фрукты
- Для составления композиции, разрешено использование деревянных шпажек, зубочисток и оазиса (предоставляется организаторами).
- Для оформления композиции можно воспользоваться флористической зеленью рускус (предоставляется организаторами) или любую другую зелень.
- Любые красители использовать запрещено
- Клеем можно пользоваться в малом количестве только при вырезании изделий из тыквы, сложных изделий из моркови, комбинаторности в одном изделии, □ Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

- Участникам разрешено приносить декорации к своим композициям.
- Инвентарь и инструменты проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в туббоксе запрещено.
- Участвовать разрешено только в профессиональной одежде (поварская куртка, штаны, фартук, головной убор, сабо).

**Особые указания.** Что можно?

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

Что нельзя?

- Приносить любые овощи и фрукты.
- Приносить оазис.
- 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.

**Специалисты:**

Работа с дайконом.

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

Работа с продуктами дополнительной, повышенной сложности и усложнённым комбинированным узором (тыква, морковь, манго).

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

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

Ажурный продукт крупного размера с 50% заполнением (или согласованный продукт от поставщика).

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

Специалисты использует в орнаменте 4 узора

Собрать объёмную (3D) композицию из овощей и фруктов.

Из представленных организаторами соревнований сырых овощей и фруктов, создать и выставить объёмную фруктово-овощную композицию 3 D с обязательными элементами карвинга. Сочетая в одной работе различные виды овощей и фруктов.

Участники должны стремиться к максимальному гармоничному сочетанию темы, идеи, высокохудожественного выполнения всех деталей композиции и содержания, цветовой гаммы. В композиции должны быть показаны разные виды техники карвинга. Все предоставленные основные овощи и фрукты должны быть обязательно использованы. Вырезать и составить композицию непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей. **Основные условия**

- На конкурс отводится 4 часа 00 минут.
- Вырезать основные элементы из овощей и фруктов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.
- Составить объёмную композицию 3D из овощей и фруктов
- Обязательно использовать все основные овощи и фрукты
- Для составления композиции, разрешено использование деревянных шпажек, зубочисток и оазиса (предоставляется организаторами)
- Для оформления композиции можно воспользоваться флористической зеленью рускус (предоставляется организаторами) или любую другую зелень.
- Клеем можно пользоваться в малом количестве только при вырезании изделий из тыквы, сложных изделий из моркови, комбинаторности в одном изделии.
- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Участникам разрешено приносить декорации к своим композициям.
- Инвентарь и инструменты проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в туббоксе запрещено.
- Участвовать разрешено только в профессиональной одежде (поварская куртка, штаны, фартук, головной убор, сабо). **Особые указания:** Что можно?
- Декоративные элементы (ткань, стекло, деревянные подставки и т.д. в малом количестве, по согласованию с экспертами)
- Набор ножей для карвинга, по согласованию с экспертами Что нельзя?
- Приносить любые овощи и фрукты
- Приносить Оазис (флористическая губка)
- Приносить расходные материалы, которые указаны в инфраструктурном листе, которые предоставляют организаторы.
- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее (кроме категории школьников).
- Категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение.
- Вести себя агрессивно на площадке, грубить, оскорблять и пререкаться.

#### **2.4. 30% изменение конкурсного задания. Относиться к 30% изменению:**

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

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

#### **Нельзя относить к 30% изменению:**

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

- Менять обязательные изделия из овощей.

## 2.5. Критерии оценки выполнения задания.

### Школьники

Код	Подкритерий	Тип аспекта	Аспект	Методика проверки аспекта	Требование или номинальный размер	Проф. задача	Макс. балл
1	Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике						42,00
		И	Рабочее место организовано и подготовлено к работе.	Мастер быстро и в полном объеме подготовил и убрал рабочее место в соответствии с требованием КЗ	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	1	3
		И	Соблюдения санитарно-гигиенических требований	Волосы убраны, руки без язв и кровоточащих царапин. В ушах нет сережек, на руках нет яркого, вызывающего лака, колец. Опрятный внешний вид.	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	3	3
		И	Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами	Мастер выполнил все требования ТБ согласно всем правилам ТБ. Правильно держит ножи для карвинга. Правильное хранение ножей для карвинга	Аспект выполнен - 3, аспект не выполнен-0	6	3
		И	Внешний вид конкурсанта. Санитарная одежда соответствует нормам.	Внешний вид конкурсанта соответствует требованиям профессионального дресскода.	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	3	3
		И	Навыки работы с овощами и фруктами	правильное использование овощей и фруктов. Последовательность использования. Соблюдены правила хранения.	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	3	3
		И	Использование основного продукта в композиции	Изделие из основного продукта по к/з присутствует в композиции. Вырезано качественно, без дефектов. Глубина и пропорции соблюдены.	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	5	3

	Профессиональные навыки вырезания овощей и фруктов	О	Изделие из основного продукта	Обязательное изделие по к/з присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	5	3
		О	Основное изделие из овощей и фруктов.	Обязательное изделие по к/з присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	5	3
		И	Идентичность основного изделия из овощей и фруктов.	Идентичность трёх изделий выполнены реалистично, по размеру, качеству исполнения.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	4	3
		О	Исполнение идентичности основного изделия из овощей и фруктов.	Идентичность трёх изделий выполнены реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения присутствует.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	4	3

		О	Рекомендованные дополнительные изделия из дайкона по заданной тематике	Дополнительное изделие присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения по заданной теме. 3 и более изделия- 3 балла, два изделия - 2 балла, 1 изделие - 1 балл.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	5	3
		О	Вырезанные изделия на выбор участника	Участник может дополнительно вырезать изделия из набора овощей и фруктов, после того как завершит вырезания всех основных пунктов. Изделие не должно повторяться с рекомендуемыми. Выполнено качественно, глубина, чистота изделия соблюдена	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	5	3
		О	Дополнительное изделие из овощей и фруктов. (барельеф, надпись, логотип)	Дополнительное изделие присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения присутствует. Барельеф, надпись, логотип+ 2 узора на продукте - 3 балла. Барельеф, надпись, логотип+ 1 узор на продукте - 2 балла. Барельеф, надпись, логотип на продукте - 1 балл	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	5	3
		О	Технология вырезания изделий из овощей и фруктов	Оценивается оригинальность, качество и чистота выполнения. Соблюдение пропорций и технологии исполнения	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	4	3
	Наименование критерия						33,00

		И	Подготовка рабочего места для сборки композиции	Мастер быстро и в полном объеме подготовил и убрал рабочее место в соответствии с требованием КЗ	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	1	3
		И	Профессионализм.	Чистота и аккуратность выполнения работы. Работа выполнена чисто и аккуратно.	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	5	3
		И	Нормы расхода продуктов (расточительность, брак)	Нормы расхода продукта соответствуют необходимым профессиональным нормам и требованиям КЗ	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	5	3
		И	Ведение и планирование технологического процесса в работе.	Соблюден алгоритм вырезания изделия, последовательность вырезания овощей и фруктов	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	4	3
		И	Использование дополнительных продуктов	Использование овощей и фруктов, из перечня дополнительных продуктов, для визуализации композиции	Аспект выполнен - 3, аспект не выполнен-0	5	3
		О	Использование флористической зелени	Использование флористической зелени, предоставляемой организаторами в композиции.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	4	3
		О	Оригинальность и индивидуальность в исполнении в композиции	индивидуальный подход к исполнению. Оригинальность подставки. Используемость данной композиции. Стиль, сложность исполнения, креативность композиции.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	4	3
		И	Общее впечатление от композиции	Гармоничность, чистота исполнения, уровень работы и ее эмоциональное воздействие.	Аспект выполнен - 3, аспект не выполнен-0	4	3
		И	Композиция соответствует заданному размеру	Соблюдены требования, КУБ	Аспект выполнен 1, аспект не выполнен-0	4	3

		О	Композиция соответствует заданной теме	Соблюдена тема композиции	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	4	3
		О	Таймменеджмент сборки композиции	За определенное время конкурсант должен собрать композиции из вырезанных овощей и фруктов, убрать рабочее место. Покинуть зону соревнования	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	4	3
	Наименование критерия						25,00
	Вариативный/региональный модуль	И	Устойчивость к транспортировке.	При поднятии ящика, композиция сохраняет свой внешний вид, не теряет структуру композиции. Устойчива к упаковке и транспортировке.	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	5	3
		И	Использование ящика от партнёра	Декоративный ящик присутствует в композиции	Аспект выполнен - 3, аспект не выполнен-0	5	3
		О	Заполняемость ящика, правильное использование доп. элементов	Декоративные элементы не перебивают основные изделия. Композиция завершена и не требует доработки. Дополнительные детали правильно и гармонично дополняют композицию, без нарушения санитарных норм.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 4 балла.	4	4

		О	Использован ие фруктов в оформлении композиции в ящике	Рекомендованные фрукты присутствуют в композиции. Фрукты используются в целом виде - 1 балл, Фрукты частично раскрыты - 2 балла; гранат и все используемые фрукты раскрыты в стиле карвинга - 3 балла.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	4	3
		О	Комбинированный узор в изделии из овощей и фруктов	Продукт вырезался 2-3 способами и имеет несколько техник вырезания. На выбор участника	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 4 балла.	4	4
		О	Обязательное использование одного изделия из дайкона в композиции 30% изменение	Обязательное изделие присутствует в композиции. Изделие выполнено однотонно, с нарушениями - 1 балл, Изделие выполнено правильно, глубина и чистота соблюдены - 2 балла; изделие выполнено правильно с использованием усложняющих элементов комбинаторности, реалистично - 4 балла.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 4 балла.	4	4
		О	Комбинаторность в одном изделии	В изделии сочетается 2 и более продукта. Легкая степень исполнения - 1 балл, Средняя степень исполнения - 2 балла, Сложная степень исполнения - 4 балла.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 4 балла.	4	4
	Итого:						100,00

## Студенты/Специалисты

Код	Тип аспекта Подкритерий	Аспект	Методика проверки аспекта	Требование или номинальный размер	Проф. задача	Макс. балл
1	Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике					39,00
1	Профессиональные навыки в организации работы	И	Рабочее место организовано и подготовлено к работе.	Мастер быстро и в полном объеме подготовил и убрал рабочее место в соответствии с требованием КЗ	Аспект выполнен - 3, аспект не выполнен-0	1 3
		И	Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами	Мастер выполнил все требования ТБ согласно всем правилам ТБ. Правильно держит ножи для карвинга. Правильное хранение ножей для карвинга	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	6 3
		И	Ведение и планирование технологического процесса в работе.	соблюден алгоритм вырезания изделия, последовательность вырезания овощей и фруктов	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	4 3
		И	Навыки работы с овощами и фруктами	правильное использование овощей и фруктов. Последовательность использования. Соблюдены правила хранения.	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	3 3
		И	Использование основного обязательного продукта в композиции	Совмещение не менее 2 узоров на крупном продукте не менее 1 кг. Вырезано качественно, без дефектов. Глубина и пропорции соблюдены. Перечень обязательных продуктов: тыква, папайя, дыня или арбуз	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	5 3
2	Профессиональные навыки вырезания овощей и фруктов	О	Обязательное использование ажурного продукт крупного размера с 50% заполнением.	Обязательное изделие по к/з присутствует в композиции. Выполнено чётко, глубина прореза и чистота соблюдены. три и более элемента присутствует в орнаменте. Сложность исполнения.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	5 3

		О	Вырезание (барельефа, надписи, логотипа) на крупном предмете	Обязательное изделие по к/з присутствует в композиции. Выполнено чётко, глубина прореза и чистота соблюдены. три и более элемента присутствует в орнаменте. Сложность исполнения.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует	5	3
--	--	---	--	---	---	---	---

					отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.		
--	--	--	--	--	--	--	--

		И	Идентичность орнамента на основном ажурном продукте из овощей и фруктов.	Идентичные орнамента выполнена реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения присутствует.	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	4	3
--	--	---	--	---	---	---	---

		О	Рекомендованные дополнительные изделия из дайкона по заданной тематике.	дополнительное изделие (лилия) присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения по заданной теме. Изделие выполнено однотонно, с нарушениями - 1 балл, Изделие выполнено правильно, глубина и чистота соблюдены - 2 балла; изделие выполнено правильно с использованием усложняющих комбинаторности, реалистично - 3 балла.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	5	3
--	--	---	---	--	--	---	---

		О	Рекомендованные дополнительные изделия из дайкона по заданной тематике.	Дополнительное изделие присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения по заданной теме. 3 и более изделия- 3 балла, два изделия - 2 балла, 1 изделие - 1 балл.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	4	3
--	--	---	---	---	--	---	---

		О	Вырезанные изделия на выбор участника	Участник может дополнительно вырезать изделия из дополнительного набора овощей и фруктов, после того как завершит вырезания всех основных пунктов. Изделие не должно повторяться с рекомендуемыми. Выполнено качественно, глубина, чистота изделия соблюдена 3 и более изделия - 3 балла, два изделия - 2 балла, 1 изделие - 1 балл.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	5	3
		О	Дополнительно вырезанное	Хризантема из пекинской капусты: 3 балла -	не соответствует отраслевому	4	3

			изделие из пекинской капусты	выполнена по всем правилам, раскрыта, лепестки тонкие с утолщением у основания. 2 балла - капуста с толстыми неровными листьями, раскрыта полностью; 1 балл - хризантема раскрыта на 50%. 0 баллов хризантема не реалистична, 3 и более нарушений.	стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.		
		О	Комбинированный узор в изделии из овощей и фруктов	Продукт вырезался 2-3 способами и имеет несколько техник вырезания. На выбор участника. Клеем можно пользоваться в малом количестве.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	4	3
	Наименование критерия						45,00
2	Композиция из овощей и фруктов	И	Подготовка рабочего места для сборки композиции	Мастер быстро и в полном объеме подготовил и убрал рабочее место в соответствии с требованием КЗ	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	1	3
		И	Профессионализм.	Чистота и аккуратность выполнения работы. Работа выполнена чисто и аккуратно.	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	5	3
		И	Нормы расхода продуктов (расточительность, брак)	Нормы расхода продукта соответствуют необходимым профессиональным нормам и требованиям КЗ	Аспект выполнен - 3, аспект не выполнен-0	5	3

		И	Использование дополнительных продуктов	Использование овощей и фруктов, из перечня дополнительных продуктов, для визуализации композиции	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	5	3
		О	Дополнительное изделие из овощей и фруктов. (барельеф, надпись, логотип)	Дополнительное изделие присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения присутствует. Барельеф, надпись, логотип+ 2 узора на продукте - 3 балла. Барельеф, надпись, логотип+ 1 узор на продукте - 2 балла. Барельеф, надпись, логотип на продукте - 1 балл	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	5	3

		О	Вырезанное 3 Д изделие из тыквы.	Качественное вырезанное изделие из тыквы, без прорезов. Клеем можно пользоваться в малом количестве при вырезании скульптуры.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	5	3
		О	Сложность 3 Д изделия из тыквы.	Изделие имеет целостность, законченный вид. Реалистично. Клеем можно пользоваться в малом количестве при вырезании скульптуры.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	5	3
		И	Внешний вид конкурсанта. Санитарная одежда соответствует нормам.	Внешний вид конкурсанта соответствует требованиям профессионального дрезкода.	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	3	3

		И	Санитарногигиенические требования соблюдены	Волосы убраны, руки без язв и кровоточащих царапин. В ушах нет сережек, на руках нет яркого, вызывающего лака, колец. Опрятный внешний вид.	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	3	3
		О	Использование флористической зелени	Использование флористической зелени, предоставляемой организаторами в композиции.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	4	3
		О	Оригинальность и индивидуальность в исполнении в композиции	В индивидуальный подход к исполнению. Оригинальность подставки. Используемость данной композиции. Стиль, сложность исполнения, креативность композиции.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому	4	3






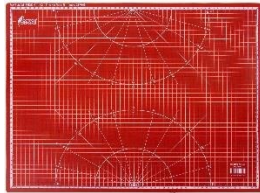
					стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.		
		И	Общее впечатление от композиции	Гармоничность, чистота исполнения, уровень работы и ее эмоциональное воздействие.	Аспект выполнен - 3, аспект не выполнен-0	4	3
		И	Композиции соответствует заданному размеру	Соблюдены требования, КУБ	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	4	3
		О	Композиции соответствует заданной теме	Соблюдена тема композиции	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	4	3










		О	Таймменеджмент сборки композиции	За отведенное время конкурсант должен собрать композицию из вырезанных овощей и фруктов, убрать рабочее место. Покинуть зону соревнования. Конкурсант должен завершить конкурсное задание чётко в определенное время, по сигналу "СТОП"	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	4	3
	Наименование критерия						16,00
3	Вариативный/региональный модуль						
		И	Продукт от поставщика (30% изменение) присутствует в композиции	продукт от поставщика вырезан и присутствует в композиции	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	4	3
		О	Вырезанное изделие из продукта регионального поставщика	Изделие выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения присутствует. Вырезано качественно без нарушений - 3 балла, 1 нарушение - 2 балла, 2 нарушения - 3 балла, 3 и более - 0 баллов.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	5	3
					стандарта – 3 балла.		
		О	Комбинатоность в изделие из овощей и фруктов, из продукта от поставщика	Совмещение два и более продуктов в одном изделии. Изделие выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения присутствует. Клеем можно пользоваться в малом количестве. Вырезано качественно без нарушений - 3 балла, 1 нарушение - 2 балла, 2 нарушения - 3 балла, 3 и более - 0 баллов.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	5	3


		О	Идентичность изделия	Комбинатонное изделие вырезано идентично в двух экземплярах. Вырезано качественно без нарушений - 3 балла, 1 нарушение - 2 балла, 2 нарушения - 3 балла, 3 и более - 0 баллов.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	5	3
		О	Сложность исполнения	Совмещение два и более продуктов в одном изделии. Изделие выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения присутствует. Клеем можно пользоваться в малом количестве. Вырезано качественно без нарушений - 3 балла, 1 нарушение - 2 балла, 2 нарушения - 3 балла, 3 и более - 0 баллов.	не соответствует отраслевому стандарту – 0 баллов; ниже отраслевого стандарта – 1 балл; соответствует отраслевому стандарту – 2 балла; выше отраслевого стандарта – 3 балла.	5	3
		И	Санитарные нормы, техника безопасности соблюдены при вырезании изделия из продукта от поставщика	Санитарные нормы и ТБ соблюдены.	Аспект выполнен 3, аспект не выполнен-0	4	3
		И	Изделие гармонично вписалось в композицию	Изделия не выбиваются из композиции, гармонично включены в общую композицию.	Аспект выполнен 1, аспект не выполнен-0	4	1
	Итого:						100

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






#### 3.1. Школьники, студенты, специалисты

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1.	Стол прямоугольный на колесиках, складной		<a href="https://www.completehotels.ru/id/bank-etnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp32mm-110-sm-16431.html">https://www.completehotels.ru/id/bank-etnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp32mm-110-sm-16431.html</a>	шт	1
2.	Подсобный стол 70 на 70 квадрат, складной, на колесиках		<a href="https://www.completehotels.ru/id/bank-etnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp32mm-110-sm-16431.html">https://www.completehotels.ru/id/bank-etnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp32mm-110-sm-16431.html</a>	шт	1
3.	Стол круглый 70 складной		<a href="https://www.completehotels.ru/id/bank-etnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp32mm-110-sm-16431.html">https://www.completehotels.ru/id/bank-etnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp32mm-110-sm-16431.html</a>	шт	1
4.	Лампа настольная три источника света на струбине		<a href="https://wildberries.ru/catalog/173120114/detail.aspx">https://wildberries.ru/catalog/173120114/detail.aspx</a>		
5.	Скатерть белая, однотонная.		На усмотрение организатора по размеру стола	шт	1
6.	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	1
7.	Доска разделочная		<a href="https://www.wildberries.ru/catalog/19540009/detail.aspx?utm_referrer=https%3A%2F%2Fyandex.ru%2Fproducts%2Fsearch%3Ftext%3D%25D0%25BC%25D0%25B0%25D1%2582%2520%25D0%25B4%25D0%25BB%25D1%258F%2520%25D1%2580%25D0%25B5%25D0%25B7%25D0%25BA%25D0%25B8%2520%25D0%25BA%25D1%2580%25D0%25B0%25D1%2581%25D0%25BD%25D1%258B%25D0%25B9">https://www.wildberries.ru/catalog/19540009/detail.aspx?utm_referrer=https%3A%2F%2Fyandex.ru%2Fproducts%2Fsearch%3Ftext%3D%25D0%25BC%25D0%25B0%25D1%2582%2520%25D0%25B4%25D0%25BB%25D1%258F%2520%25D1%2580%25D0%25B5%25D0%25B7%25D0%25BA%25D0%25B8%2520%25D0%25BA%25D1%2580%25D0%25B0%25D1%2581%25D0%25BD%25D1%258B%25D0%25B9</a>	шт	1

8.	Ящик пластмассовый под овоци		<a href="https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennayatarakontejnery-dlyakhraneniya/yashhik-skladnoj-sperforirovannyimi-stenkami-480kh350kh230-mm-plastikovyi-32litra/p/862981/?from=block-123-1">https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennayatarakontejnery-dlyakhraneniya/yashhik-skladnoj-sperforirovannyimi-stenkami-480kh350kh230-mm-plastikovyi-32litra/p/862981/?from=block-123-1</a>	шт	1
9.	Ящик для хранения с замками и ручкой		390x290x180 мм 15.3 литра <a href="https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennayatarakontejnery-dlyakhraneniya/yashhik-dlya-khraneniya-szamkami-i-ruchkoj-390x290x180-mm15-3-litra/p/1013199/?from=block123-6">https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennayatarakontejnery-dlyakhraneniya/yashhik-dlya-khraneniya-szamkami-i-ruchkoj-390x290x180-mm15-3-litra/p/1013199/?from=block123-6</a>	шт	1
10.	Поднос красный		прямоугольный пластиковый Polar 470x330 мм красный <a href="https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/hdc/h55/9138175180830.jpg">https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/hdc/h55/9138175180830.jpg</a>	шт	1
11.	Пульверизатор		<a href="https://emmet.by/item/46328pulverizator-0-25-l-cvet-miks2?cat_id=49071&amp;lt;br&amp;gt;&amp;lt;br&amp;gt;">https://emmet.by/item/46328pulverizator-0-25-l-cvet-miks2?cat_id=49071&amp;lt;br&amp;gt;&amp;lt;br&amp;gt;</a>	шт	1
12.	Корзина для мусора		Корзина для мусора Stamm 18 л пластик черная (31x32.5 см) <a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkostidlyamusora/emkosti-dlyamusora/korziny-dlyabumag/korzinadlya-musora-stamm-18-l-plastikchernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkostidlyamusora/emkosti-dlyamusora/korziny-dlyabumag/korzinadlya-musora-stamm-18-l-plastikchernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15</a>	шт	1
13.	Профессиональные кусачки бокорезы для ремонта		<a href="https://youoptibay.ru/tools/handstools/kusachki-for-repair">https://youoptibay.ru/tools/handstools/kusachki-for-repair</a>	шт	1
14.	НАБОР КАРВИНГ ПРОФИ ХУДОЖНИК (20 ИНСТРУМЕНТОВ)		<a href="https://firebirdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlyadekorirovaniya-blyud-i-karvingatriangle/nabor-karving-profixudozhnik-20-instrumentov.html">https://firebirdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlyadekorirovaniya-blyud-i-karvingatriangle/nabor-karving-profixudozhnik-20-instrumentov.html</a>	шт	1
15.	Профессиональный нож для карвинга (ком ком)		<a href="http://whitecat.org.ua/nozhiinstrumenty/249-tajskij-nozh-dlyakarvinga.html">http://whitecat.org.ua/nozhiinstrumenty/249-tajskij-nozh-dlyakarvinga.html</a>	шт	1
16.	Нож шеф большой		<a href="https://tramontinaposuda.ru/kupit/nozh-shef-povara-15sm-s-derevyannoy-ruchkoy-v-blistertradicional-tramontina/">https://tramontinaposuda.ru/kupit/nozh-shef-povara-15sm-s-derevyannoy-ruchkoy-v-blistertradicional-tramontina/</a>	шт	1

17.	НОЖ ТАЙСКИЙ чёрный, ИЗОГНУТЫЙ		<a href="https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlyadekorirovaniya-blyud-i-karvingatriangle/nozh-tajskij-izognutyj.html">https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlyadekorirovaniya-blyud-i-karvingatriangle/nozh-tajskij-izognutyj.html</a>	шт	1
18.	Ножницы		<a href="https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/h1b/hd9/9219515219998.jpg">https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/h1b/hd9/9219515219998.jpg</a>	шт	1

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА**

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Скатерть гибкое стекло		<a href="https://www.komus.ru/katalog/otraslev-ye-predlozheniya/gostinitsy-otelikhostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetkitekstilnye/skatert-gibkoe-steklo-vivacase-80kh120kh0-2-sm-pvkh-prozrachnaya/p/1319815/?from=block-123-20&amp;qid=0613564223-0-20">https://www.komus.ru/katalog/otraslev-ye-predlozheniya/gostinitsy-otelikhostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetkitekstilnye/skatert-gibkoe-steklo-vivacase-80kh120kh0-2-sm-pvkh-prozrachnaya/p/1319815/?from=block-123-20&amp;qid=0613564223-0-20</a>	шт	1
2.	Бумажные полотенца		<a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyaj-stvennyetovary/bumazhnyegigienicheskie-sredstva-iderzhateli/bumazhnyepolotentsa/polotentsabytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5metrov/p/317393/?from=block-123-17">https://www.komus.ru/katalog/khozyaj-stvennyetovary/bumazhnyegigienicheskie-sredstva-iderzhateli/bumazhnyepolotentsa/polotentsabytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5metrov/p/317393/?from=block-123-17</a>	шт	1
3.	Тряпки в рулоне, отрывные		<a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyaj-stvennyetovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennyesalfetki-i-shhetki-dlyakukhni/salfetkikhozyajstvennyesalfetkikhozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudotryapka-antivorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block123-17">https://www.komus.ru/katalog/khozyaj-stvennyetovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennyesalfetki-i-shhetki-dlyakukhni/salfetkikhozyajstvennyesalfetkikhozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudotryapka-antivorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block123-17</a>	шт	1
4.	Пакеты для мусора 30 л		<a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyaj-stvennyetovary/meshki-i-emkostidlya-musora/meshki-dlyamusora/meshki-na-20-40-litrov/meshki-dlya-legkogo-musora-na-20-40-litrov/meshki-dlya-musora-na-30-l-komus-chernye-pnd-10-mkm-vrulone-30-sht-48kh58-sm/p/157518/?from=block-123-2">https://www.komus.ru/katalog/khozyaj-stvennyetovary/meshki-i-emkostidlya-musora/meshki-dlyamusora/meshki-na-20-40-litrov/meshki-dlya-legkogo-musora-na-20-40-litrov/meshki-dlya-musora-na-30-l-komus-chernye-pnd-10-mkm-vrulone-30-sht-48kh58-sm/p/157518/?from=block-123-2</a>	шт	1
5.	Перчатки силиконовые		одноразовые размер М 250шт в упаковке	Шт.	4

6.	Шпажки деревянные		<a href="https://www.komus.ru/katalog/posudai-tekstil/odnorazovaya-posuda-iupakovka-/odnorazovaya-posuda/trubochki-palochki-i-piki/nabor-shampurov-green-mystery-bambukovye-dlina-20-sm-100-shtuk-vupakovke-artikul-proizvoditelya-341018k-p/1129531/?from=block123-5">https://www.komus.ru/katalog/posudai-tekstil/odnorazovaya-posuda-iupakovka-/odnorazovaya-posuda/trubochki-palochki-i-piki/nabor-shampurov-green-mystery-bambukovye-dlina-20-sm-100-shtuk-vupakovke-artikul-proizvoditelya-341018k-p/1129531/?from=block123-5</a>	уп	1
7.	Зубочистки деревянные		<a href="https://beru.ru/product/qualitazubochistki-bambukovye-300sht/100628459770?show-uid=15862853380213679498306006&amp;offerid=SYR4Eu4quxnZ43S6SPE35g">https://beru.ru/product/qualitazubochistki-bambukovye-300sht/100628459770?show-uid=15862853380213679498306006&amp;offerid=SYR4Eu4quxnZ43S6SPE35g</a>	уп	1
8.	Фольга		Фольга пищевая алюминиевая 11 мкм x 300 мм x 10 м	шт.	1
9.	Оазис флористический		<a href="https://www.raduga-msk.ru/radugashop/kipich-viktoriya-specialnosozdan-dlya-givyh-cvetov-9611521.html">https://www.raduga-msk.ru/radugashop/kipich-viktoriya-specialnosozdan-dlya-givyh-cvetov-9611521.html</a>	шт.	5
10	Ящик декоративный для композиции		На усмотрение организатора	шт	1
11	Корзина круглая, белая, бамбуковая, плетенная, диаметр 30 см.		На усмотрение организатора	шт	1
12	Фартук с грудкой белого цвета и логотипом «КАРВИНГ», разрез по центру.		На усмотрение организатора	шт	1








**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ**


№ п/п	Наименование		По согласованию с главным экспертом (например)		
1.	Набор ножей для карвинга		<u>На усмотрение участника</u>	шт	
2.	Тайский нож		<u>На усмотрение участника</u>	шт	
3.	Выемки для овощей и фруктов		<u>На усмотрение участника</u>	шт.	
4.	Овощечистка "Экономка"		<u>На усмотрение участника</u>	шт.	
5.	Карбовочный нож		<u>На усмотрение участника</u>	шт	
6.	<u>Ложка для удаления мякоти</u>		<u>На усмотрение участника</u>	шт	
7.	<u>Нож граверный</u>		<u>На усмотрение участника</u>	шт.	
8.	Набор "КарвингСкульптура"		<u>На усмотрение участника</u>	шт.	
9.	Triangle Carving loop (петельки)		<u>На усмотрение участника</u>	шт.	




**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ**

1.	Красители		По согласованию с главным экспертом		
2.	Электрические инструменты		По согласованию с главным экспертом		

3.	Механическое оборудование		По согласованию с главным экспертом		
<b>ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)</b>					







№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Подсобный стол 70 на 70 квадрат, складной, на колесиках	 D-73 Стол складной	<a href="https://www.completehotels.ru/id/bank-etnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp32mm-110-sm-16431.html">https://www.completehotels.ru/id/bank-etnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp32mm-110-sm-16431.html</a>	шт	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	6
3	Вешалка		Вешалка напольная Пико-4 на 5 персон металлик	шт.	1
4	Ноутбук		На усмотрение организатора	шт	1
5	Водонагревательный аппарат		На усмотрение организатора	шт	1
6	Принтер		На усмотрение организатора	шт	1
7	Корзина для мусора		Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31x32.5 см)	шт.	1
8	Шкаф холодильный среднетемпературный		На усмотрение организатора	шт.	2
9	Стеллаж складной металлический		На усмотрение организатора	шт.	2



10	Тележка косметологическая на колесиках, парикмахерская этажерка для мастера, с двумя ящиками Енисей, белая		<a href="https://ozon.ru/t/ZnMjoMq">https://ozon.ru/t/ZnMjoMq</a> <a href="https://ozon.ru/t/DIXPY7M">https://ozon.ru/t/DIXPY7M</a>	шт	2
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)</b>					


№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Бумага А4		<a href="https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/ha5/ha2/10226722963486.jpg">https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/ha5/ha2/10226722963486.jpg</a>	уп	1
2	Папка-планшет Attache А4 пластиковая синяя без крышки		<a href="https://www.komus.ru/katalog/papki-isistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4plastikovaya-sinyaya-bezkryshki/p/198686/zoomImages">https://www.komus.ru/katalog/papki-isistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4plastikovaya-sinyaya-bezkryshki/p/198686/zoomImages</a>	шт	1
3	Ручка		Шариковая синяя	шт.	2
4	Поварской колпак		<a href="https://www.komus.ru/katalog/rabochaya-spetsodezhda-i-siz/odnorazovayaodezhda/odnorazovye-golovnye-ubory/shapochka-kolpak-povarskojbel-28kh23-50g-m2-25sht-up/p/879659/">https://www.komus.ru/katalog/rabochaya-spetsodezhda-i-siz/odnorazovayaodezhda/odnorazovye-golovnye-ubory/shapochka-kolpak-povarskojbel-28kh23-50g-m2-25sht-up/p/879659/</a>	уп	1

**ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)**

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Стол офисный		1400x600x750	шт	1
2.	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	4
3.	Скатерть для презентационного стола белая.		<u>Н а усмотрение организатора</u>	шт	3







4.	Часы		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	шт.	2
5.	Аптечка		Аптечка оказание первой помощи	шт	1
6.	Бумага А4		<a href="https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg">https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg</a>	уп	1
7.	Кулер для воды		настольный без охлаждения	шт	1
8.	Степлер		<a href="https://www.komus.ru/katalog/kantstovary/steplery-i-skoby/steplery-do-25listov/stepler-attache-8215-do-25listov-chernyj/p/159009/zoomImages">https://www.komus.ru/katalog/kantstovary/steplery-i-skoby/steplery-do-25listov/stepler-attache-8215-do-25listov-chernyj/p/159009/zoomImages</a>	шт	3
9.	Корзина для мусора		Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31x32.5 см) <a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkostidlyamusora/emkosti-dlyamusora/korziny-dlyabumag/korzinadlya-musora-stamm-18-l-plastikchernaya-31kh32-5-sm/p/382415/?from=block-301-15">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkostidlyamusora/emkosti-dlyamusora/korziny-dlyabumag/korzinadlya-musora-stamm-18-l-plastikchernaya-31kh32-5-sm/p/382415/?from=block-301-15</a>	шт	1


10	Опрыскиватель садовый аккумуляторный для растений зеленый 2 л /распылитель ручной электрический / для цветов /для дома /для дачи	 <p>ОПРЫСКИВАТЕЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ со сменными насадками</p> <p>2 л</p> <p>аккумуляторная батарея 18В</p>	<a href="https://yandex.ru/products/product/1455107596/sku/101469639634?retpath=%2Fsearch%3Fr%3DeJxNjstugkAUQE26KunKhemq6bIbk7nDPJilDwyMoOJABDcGrGKVUuuJVH6iv1y0Jja5u3PvQf_3EnQGpzHAVFyJiZdV23d0dbeCZXW7zmnQAggHT8AAsAEGbHE11hrvNHX8btj20qp47LZywde2ZZFXQPODYa4Dn8OJ0KnDJA4O6mKZkWIir-1L9wxHSHEArNVOYTiak1wcnEI41RnwLF80hpiuOzI3bGzz203R15sCduQ3mPtufZSO_MoGbUNPPP4PKZJfni3En-VtG48G1oDg4VTHJlmiX2zgC3fFFdeNSVlb20206z9LebdRWspO11YepcmCohTwa5NgunVkPPNZOWrvjPJ0pgrKAPLiRwH_vpf0J52tjuYJP3Twim085hYaQ3Ph8G63g1k3MrXFtfH0sdJW3r6v8CMU9kBg%252C%252C%26text%3D%25D0%25BE%25D0%25BF%25D1%2580%25D1%258B%25D1%2581%25D0%25BA%25D0%25B8%25D0%25B2%25D0%25B0%25D1%2582%25D0%25B5%25D0%25BB%25D1%258C%2520%25D0%25BA%25D0%25BE%25D0%25BC%25D0%25BD%25D0%25B0%25D1%2582%25D0%25BD%25D1%258B%25D0%25B9&amp;ext=%D0%BE%D0%BF%D1%80%D1%8B%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C+%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%BD%D0%B0%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B9&amp;l=213">https://yandex.ru/products/product/1455107596/sku/101469639634?retpath=%2Fsearch%3Fr%3DeJxNjstugkAUQE26KunKhemq6bIbk7nDPJilDwyMoOJABDcGrGKVUuuJVH6iv1y0Jja5u3PvQf_3EnQGpzHAVFyJiZdV23d0dbeCZXW7zmnQAggHT8AAsAEGbHE11hrvNHX8btj20qp47LZywde2ZZFXQPODYa4Dn8OJ0KnDJA4O6mKZkWIir-1L9wxHSHEArNVOYTiak1wcnEI41RnwLF80hpiuOzI3bGzz203R15sCduQ3mPtufZSO_MoGbUNPPP4PKZJfni3En-VtG48G1oDg4VTHJlmiX2zgC3fFFdeNSVlb20206z9LebdRWspO11YepcmCohTwa5NgunVkPPNZOWrvjPJ0pgrKAPLiRwH_vpf0J52tjuYJP3Twim085hYaQ3Ph8G63g1k3MrXFtfH0sdJW3r6v8CMU9kBg%252C%252C%26text%3D%25D0%25BE%25D0%25BF%25D1%2580%25D1%258B%25D1%2581%25D0%25BA%25D0%25B8%25D0%25B2%25D0%25B0%25D1%2582%25D0%25B5%25D0%25BB%25D1%258C%2520%25D0%25BA%25D0%25BE%25D0%25BC%25D0%25BD%25D0%25B0%25D1%2582%25D0%BD%D1%8B%D0%B9&amp;l=213</a>		
11	Удлинитель ЭРА U4es (Б0028380), 4		<u>На усмотрение организатора</u>	шт	5

	розетки, с/з, 16А / 3500 Вт 5 м				
12	Раковина с тумбой на колёсах		<u>На усмотрение организатора</u>	шт.	1
13	Порошковый огнетушитель ОП-4		Класс В - 55 В Класс А - 2 А	шт.	1







**Центральная композиция, оформление зоны соревнования.**

1.	Оазис флористический		<a href="https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-9611521.html">https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-9611521.html</a>	шт	50
2.	Стол офисный		1400x600x750	шт	2

3.	Настольная лампа Eglo Moncalvio 1 96844		<u>На усмотрение организатора</u>	шт.	2
4.	Стол для предметной съемки, вращающийся подиум, фото стол, подставка вращающаяся, 28 диаметр		<a href="https://www.ozon.ru/product/stol-dlyapredmetnoy-semkivrashchayushchiysya-podium-foto-stol-podstavka-vrashchayushchayasya1301746647/?from=share_android&amp;from_sku=1154498519&amp;oos_search=false&amp;utm_campaign=productpage_link&amp;utm_medium=share_button&amp;utm_source=smm">https://www.ozon.ru/product/stol-dlyapredmetnoy-semkivrashchayushchiysya-podium-foto-stol-podstavka-vrashchayushchayasya1301746647/?from=share_android&amp;from_sku=1154498519&amp;oos_search=false&amp;utm_campaign=productpage_link&amp;utm_medium=share_button&amp;utm_source=smm</a>	шт.	10
5.	Стол для предметной съемки 2 в 1, вращающийся подиум для съемки 20+14 см.		<a href="https://www.ozon.ru/product/stol-dlyapredmetnoy-semki-2-v-1-vrashchayushchiysya-podium-dlyasemki-20-14-sm-1154498519/?from=share_android&amp;from_sku=1154498519&amp;oos_search=false&amp;utm_campaign=productpage_link&amp;utm_medium=share_button&amp;utm_source=smm">https://www.ozon.ru/product/stol-dlyapredmetnoy-semki-2-v-1-vrashchayushchiysya-podium-dlyasemki-20-14-sm-1154498519/?from=share_android&amp;from_sku=1154498519&amp;oos_search=false&amp;utm_campaign=productpage_link&amp;utm_medium=share_button&amp;utm_source=smm</a>	шт.	10
6.	Орхидея цимбидиум (белая)		<a href="https://russbuket.ru/shop/orhidejatsimbidium-belaja">https://russbuket.ru/shop/orhidejatsimbidium-belaja</a>	шт.	2
7.	Декоративные элементы (ткань, подставки и т.д.)		<u>На усмотрение организатора</u>		
8.	Ветрина стеклянная, презентационная		<u>На усмотрение организатора</u>	шт.	2
<b>Зона мастер класса.</b>					
1.	Стол офисный		1400x600x750	шт	1
2.	Стул со столиком		<u>На усмотрение организатора</u> <a href="https://evrokreslo.ru/skladnyekresla/king-so-stolikom">https://evrokreslo.ru/skladnyekresla/king-so-stolikom</a>	шт	10
3.	Скатерть белая.		<u>На усмотрение организатора</u>	шт	1
4.	Телевизор большого размера для трансляции презентации/экран		<u>На усмотрение организатора</u>	шт	1

5.	Красное напольное покрытие в зоне мастер класса		<u>На усмотрение организатора</u>	шт	1
6.	Ограждение зоны мастер класса		<u>На усмотрение организатора</u>	шт	1
7.	Профессиональный нож для карвинга (ком ком)		<a href="http://whitecat.org.ua/nozhi-instrumenty/249-tajskij-nozh-dlya-karvinga.html">http://whitecat.org.ua/nozhi-instrumenty/249-tajskij-nozh-dlya-karvinga.html</a>	шт	10

**КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)**

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Подсобный стол 70 на 70 квадрат, складной, на колесиках	 D- 73 Стол складной	<a href="https://www.completehotels.ru/id/bank-etnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp32mm-110-sm-16431.html">https://www.completehotels.ru/id/bank-etnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp32mm-110-sm-16431.html</a>	шт	2
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	6
3	Корзина для мусора		Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31x32.5 см)	шт	1
4	Вешалка		<a href="https://www.onlinetrade.ru/catalogue/v-eshalki-dlya-odezhdy-c322/sheffilton/veshalka-napolnaya-sh-effilton-sht-wr14-chernyy-sh9360131497315.html?utm_source=market.yandex.ru&amp;utm_medium=cpc&amp;city=1&amp;format=market=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fcatalog%2F71999%2Flist%3Ftext%3D%25&amp;ymclid=369571168_50107746000001">https://www.onlinetrade.ru/catalogue/v-eshalki-dlya-odezhdy-c322/sheffilton/veshalka-napolnaya-sh-effilton-sht-wr14-chernyy-sh9360131497315.html?utm_source=market.yandex.ru&amp;utm_medium=cpc&amp;city=1&amp;format=market=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fcatalog%2F71999%2Flist%3Ftext%3D%25&amp;ymclid=369571168_50107746000001</a>	шт	1
5	Кулер для воды		настольный без охлаждения	шт.	1
6	Стол-тумба с гладильной доской большой, цвет анкор светлый, 68x48x90 см		<a href="https://www.ozon.ru/product/stol-tumba-s-gladilnoy-doskoy-bolshoytsvet-ankor-svetlyy-68h48h90-sm1189245415/?from=share_android&amp;utm_campaign=productpage_link&amp;utm_medium=share_button&amp;utm_source=smm">https://www.ozon.ru/product/stol-tumba-s-gladilnoy-doskoy-bolshoytsvet-ankor-svetlyy-68h48h90-sm1189245415/?from=share_android&amp;utm_campaign=productpage_link&amp;utm_medium=share_button&amp;utm_source=smm</a>	шт.	1

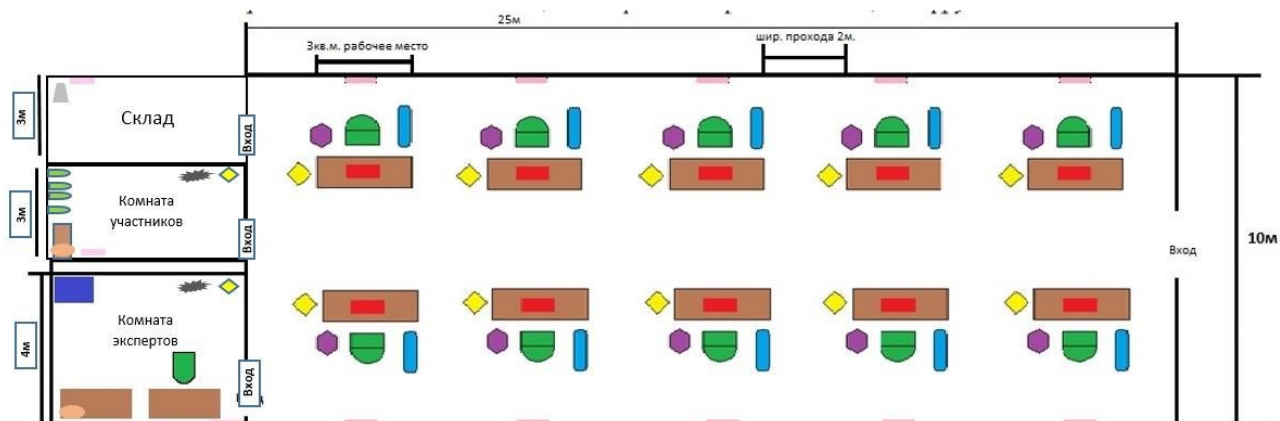
--	--	--	--	--	--

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

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

## 5. Схема застройки соревновательной площадки.

Для всех категорий на 10 рабочих мест.



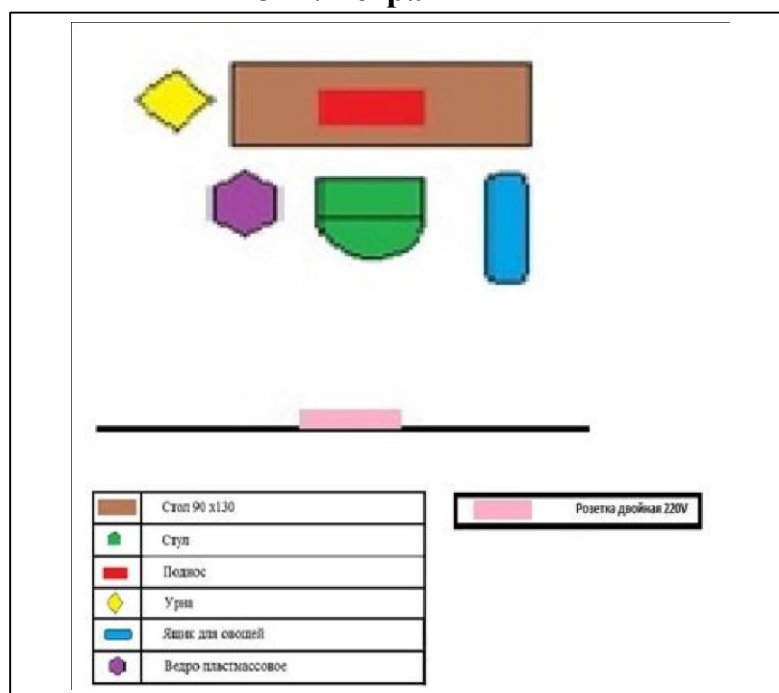
	Стол 90 x130
	Стул
	Поднос
	Урна
	Ящик для овощей
	Ведро пластмассовое
	Куллер с водой
	Вешалка
	Холодильник

	Розетка двойная 220V
	Моечная ванна

Для всех категорий на 1 рабочее место.

3 кв. метра

2 кв. метра



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

### Общие требования безопасности

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

1.2. Работник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.

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

1.4. При работе с режущими инструментами возможно травмирование:

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

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

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

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

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

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

### Требования безопасности во время работы

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

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

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

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

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

2.6 Нарезку овощей и фруктов производить на промаркированных разделочных досках.

2.7 Разделочные доски должны быть отшлифованы, без внешних повреждений. 2.8 При работе в технике карвинга использовать только инструменты из нержавеющей стали, чтобы предотвратить окисление продуктов.

2.9 Вытереть насухо руки, приготовить разделочные доски.

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

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

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

2.13 Ножи для карвинга держать в руке как ручку.

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

- оставлять нож в обрабатываемом сырье, готовых изделиях или втыкать его в доски

и т.п.;

- подтягивать или передавать ножом овощи и фрукты; - размахивать ножом и указывать им.

- производить резкие движения; проверять остроту лезвия рукой;

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

2.16 Работать только со стандартными специальными ножами.

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

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

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

2.20 Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

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

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

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

3.1 Остановить работу

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

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

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

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

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

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

4.2 Аккуратно сложить ножи на предоставляемый поднос 4.3 Поставить готовую композицию на чистый стол

4.4 Убрать поверхность стола от загрязнения.

4.5 Мусор вынести за пределы зоны соревнования

### Приложение 1

#### Набор овощей и фруктов для выполнения конкурсного задания.

Категория <sup>3</sup>	Овощи и фрукты на 1 участника
Школьники	<b>Основной набор овощей и фруктов:</b>
	<input type="checkbox"/> Пекинская капуста – 1 шт.
	<input type="checkbox"/> Дайкон – 2 шт.
	<input type="checkbox"/> Жёлтая репа/зелёная редька/свекла – 3 шт.
	<b>Дополнительный список овощей:</b>
	<input type="checkbox"/> Помидоры черри – 5 шт.
	<input type="checkbox"/> Цуккини – 1 шт.
	<input type="checkbox"/> Редис красный – 3 шт.
	<input type="checkbox"/> Морковь - 1 шт.
	<input type="checkbox"/> Продукты от поставщика
	<input type="checkbox"/> Яблоки – 2 шт.
<input type="checkbox"/> Манго – 1 шт.	
<input type="checkbox"/> Киви – 2 шт.	
Студенты	<b>Основной набор овощей и фруктов:</b>
	<input type="checkbox"/> Дайкон – 2 шт.
	<input type="checkbox"/> Арбуз (или аналог) – 1 шт.
	<b>Дополнительный список овощей:</b>
	<input type="checkbox"/> Пекинская капуста – 1 шт.
	<input type="checkbox"/> Морковь – 1 шт.
	<input type="checkbox"/> Тыква батернат – 1 шт.
	<input type="checkbox"/> Манго – 1шт.
<input type="checkbox"/> Помидоры черри – 5 шт.	
<input type="checkbox"/> Редис красный – 3 шт.	

<sup>3</sup> Рускус – для всех категорий, на 1 участника, 5 шт.

	<input type="checkbox"/> Виноград кардинал – 250 гр.
	<input type="checkbox"/> Жёлтая репа/ зелёная редька/ свекла – 2 шт.
	<input type="checkbox"/> Продукты от поставщика
	<input type="checkbox"/> Груша – 1 шт.
	<input type="checkbox"/> Огурец – 1 шт.
	<input type="checkbox"/> Апельсин – 1 шт.
<b>Специалисты</b>	<b>Основной набор овощей и фруктов:</b>
	<input type="checkbox"/> Дайкон – 2 шт.
	<input type="checkbox"/> Арбуз (или аналог) – 1 шт.
	<b>Дополнительный список овощей:</b>
	<input type="checkbox"/> Пекинская капуста – 1 шт.
	<input type="checkbox"/> Тыква батернат - 1шт.
	<input type="checkbox"/> Манго – 1шт.
	<input type="checkbox"/> Помидоры черри – 5 шт.
	<input type="checkbox"/> Виноград кардинал – 250 гр.
	<input type="checkbox"/> Морковь - 1 шт.
	<input type="checkbox"/> Редис красный – 3 шт.
	<input type="checkbox"/> Жёлтая репа/ зелёная редька/ свекла – 2 шт.
	<input type="checkbox"/> Продукты от поставщика
	<input type="checkbox"/> Груша – 1 шт.
	<input type="checkbox"/> Огурец – 1 шт.
<input type="checkbox"/> Грейпфрут – 1 шт.	