

**VIII РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»
КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ**

Утверждено
главный эксперт
компетенции

Григорова Н.В. *Григорова*

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

региональной компетенции

«Карвинг»



Армавир 2024

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

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

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

1.4 Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе инструментов, в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, 	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными 	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными

<p>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>уметь:</p> <p>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>	<p>методами, экзотических и редких видов сырья,</p> <p>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>уметь:</p> <p>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных</p>	<p>методами, экзотических и редких видов сырья,</p> <p>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>уметь:</p> <p>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных</p>
--	--	--

<p>- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты</p>	<p>ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты</p>	<p>ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты</p>
<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p>	<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</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 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 гражданско-патриотическую 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,</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 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 гражданско-патриотическую 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,</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 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 гражданско-патриотическую 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.</i></p>
--	--	---

<p>полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</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>	<p>и регламентами.</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 соревнования из сырых овощей и фруктов за 2 часа 30 минут вырезать и собрать букет в авторской подаче на тему «Цветочная фантазия». Обязательные элементы: хризантема из пекинской капусты, георгин из жёлтой репы/зелёная редька. Соблюдая ограничения в выставочном «кубе» - 55 x 55 x 60 см (длина, ширина, высота).

Студенты/ специалисты непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 3 часа вырезать и вырезать, и собрать объёмную (3D) композицию на тему «Цветочная фантазия». Обязательные элементы: ажурный узор с 30 % заполняемостью, хризантема из пекинской капусты, объёмная композиция 3 D. Соблюдая ограничения в выставочном «кубе» - 55 x 55 x 60 см (длина, ширина, высота).

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьник	Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.	00:10	- Организованное рабочее место - Опрятный внешний вид - Безопасная работа
	Модуль 2: Работа с пекинской капустой	00:30	Вырезанное изделие из пекинской капусты – 1 шт.: -хризантема (уровень сложности средний) -листочек (уровень

			сложности простой) -роза (уровень сложности легкий) Участник может вырезать все изделия (не обязательно)
	Модуль 3: Работа с жёлтой репой/зелёной редькой	00:30	1. Георгин из жёлтой репы/зелёной редьки – 1 шт. (обязательно) 2. Три идентичных георгина (Двойной коэффициент отражается в баллах)
	Модуль 4: Работа с дайконом и другими дополнительными продуктами	01:00	1. Бабочка 1 шт. 2. Роза 1 шт. 3. Лилия 1 шт. 4. Астра 1 шт. 5. Элементы на выбор участника с усложнением не более 3 шт. 6. Изделие на выбор участника
	Модуль 5: Собрать букет в авторской подаче на тему «Цветочная фантазия»	00:20	- Готовая итоговая работа из овощей и фруктов на тему «Цветочная фантазия» - Чистое рабочее место

Общее время выполнения конкурсного задания: 2 часа 30 минут

Студент/ специалист	Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.	00:10	- Организованное рабочее место - Опрятный внешний вид - Безопасная работа
	Модуль 2: Работа с пекинской капустой	00:30	Хризантема из пекинской капусты -1 шт.
	Модуль 3: Работа с жёлтой репой/зелёной редькой	00:30	Изделие из желтой репы/зеленой редьки- 1 шт.
	Модуль 4: Работа с дайконом	00:30	1. Георгин 1 шт. 2. Роза 1 шт. 3. Лилия 1 шт. 4. Астра 1 шт. 5. Тематический элемент на выбор участника
	Модуль 5: Работа на крупном продукте (арбуз, дыня, тыква,	01:00	- Ажурный узор -Заполняемость 30%

	манго)		
	Модуль 6: Работа с секретным продуктом	00:10	- Изделие из секретного продукта – 1 шт.
	Модуль 7: Собрать объемную (3D) композицию на тему «Цветочная фантазия»	00:20	- 3D композиция из овощей и фруктов на тему «Цветочная фантазия» - Чистое рабочее место
Общее время выполнения конкурсного задания: 3 часа			

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля

2.3 Последовательность выполнения задания.

Для всех категорий:

- Занять рабочее место по номеру жеребьевки.
- Проверить наличие необходимого инвентаря, заявленного в инфраструктурном листе.
- Распаковать свой тулбокс, продемонстрировать его экспертам, получить разрешение на весь дополнительный материал из тулбокса.
- Проверить качество и наличие овощей и фруктов у себя в корзине.
- Подготовить рабочее место для работы (инвентарь, овощи, фрукты)
- Распаковать и убрать в специальные места заране 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 букет, 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 конкурсная работа, табличка, номер участника.
- В течение 5 минут после завершения конкурса, участник должен

покинуть зону соревнования.

- При задержке более 5 минут от корректного времени, букет считается не представленным и не оценивается.

- Соблюдать ограничения в выставочном «кубе» - 55 x 55 x 60 см (длина, ширина, высота).

Школьники:

Модуль 2. Работа с пекинской капустой.

Хризантема из пекинской капусты (рекомендуется)

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

Отрезаем верхнюю часть, оставляя 10-14 см от основания капусты. Берём карбовочный нож треугольного или овального сечений.

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

По мере приближения к центру — плавно уменьшаем длину лепестков.

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

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

Модуль 3. Работа с жёлтой репой/зелёной редькой.

Берём зелёную редьку/жёлтую репу, отрезаем верхнюю и нижнюю часть. Начинаем резать розу с основания овоща. Делим заготовку на 4 равные части, затем тайским ножом, от середины линии, до следующей метки прорежьте полукруг – лепесток должен быть сверху тонкий к основанию с утолщением. Надрез идет в центр картофеля. Чем тоньше лепесток сверху, тем интереснее резьба. Подрежьте лепесток снизу, надрез должен быть полукруглым. Последующие лепестки вырезайте по кругу, таким же способом. Каждый лепесток должен начинаться из-под предыдущего (взахлест). Подрезаем первый ряд по кругу, нож держим под углом, тем самым делаем площадку в виде

конуса для второго ряда. В шахматном порядке и захлест начинаем резать второй ряд по принципу первого. Третья площадка для лепестков напоминает цилиндр. То есть лепестки на третьем ряду подняты вверх, режутся аналогично в шахматном порядке, захлест. Начинаем резать бутон. Четвертый ряд делаем короче, чем третий, и так далее, то есть, чем глубже и ближе к центру, тем меньше должны быть лепестки. Роза готова. Изделие храним в холодной воде.

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

Модуль 4. Работа с дайконом.

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

Модуль 5. Собрать букет в авторской подаче на тему «Цветочная фантазия»

Из предоставленных организаторами соревнований сырых овощей и фруктов, создать и выставить фруктово – овощной букет в авторской подаче 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 2 часа 30 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 (предоставляется организаторами).

- Клеем можно пользоваться в малом количестве при вырезании изделий из тыквы и моркови.

- Любые красители использовать запрещено!!!

- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

- Участникам разрешено приносить декорации к своим композициям.

- Инвентарь и инструменты проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами. Все, что предоставляется в инфраструктурном листе, к проносу в тулбоксе запрещено.

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

Студенты/ специалисты

Модуль 2. Работа с пенинской капустой.

Хризантема из пекинской капусты (рекомендуется)

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

Отрезаем верхнюю часть, оставляя 10-14 см от основания капусты. Берём карбовочный нож треугольного или овального сечений.

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

По мере приближения к центру — плавно уменьшаем длину лепестков.

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

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

Модуль 3. Работа с жёлтой репой/зелёной редькой

Из представленного организаторами овоща вырезать изделие на выбор

участника

Модуль 4. Работа с дайконом.

Из предоставленного организаторами дайкона вырезать на выбор регламентированное изделие, участник может вырезать все изделия сразу.

Модуль 5. Работа на крупном продукте (арбуз, дыня, тыква, манго)

Из представленного крупного продукта участник, на свое усмотрение, вырезает орнаменты с заполняемостью 30%, допускаются ажурные включения, которые должны усложнять композицию

Модуль 6. Работа с секретным продуктом

Из представленного организаторами овоща вырезать изделие на выбор участника

Модуль 7. Собрать объемную (3D) композицию на тему «Цветочная фантазия»

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

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

Основные условия

- На конкурс отводится 3 часа 30 минут.
- Вырезать основные элементы из овощей и фруктов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.
- Составить объемную композицию 3D из овощей и фруктов
- Обязательно использовать все основные овощи и фрукты
- Для составления композиции, разрешено использование деревянных шпажек, зубочисток и оазиса (предоставляется организаторами)
- Для оформления композиции можно воспользоваться флористической зеленью рускус (предоставляется организаторами).

- Предоставить фотографию работы по данной теме.
- Любые красители использовать запрещено
- Клеем можно пользоваться в малом количестве при вырезании скульптуры

из тыквы и сложных изделий из моркови.

- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Участникам разрешено приносить декорации к своим композициям.
- Инвентарь и инструменты проносятся на конкурсную площадку после

согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.

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

Особые указания:

Что можно?

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

- Набор ножей для карвинга, по согласованию с экспертами

Что нельзя?

- Приносить любые овощи и фрукты
- Приносить флористическую зелень
- Приносить Оазис (флористическая губка)
- Приносить расходные материалы, которые указаны в инфраструктурном листе, которые предоставляют организаторы.

- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

- Категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение.

- Вести себя агрессивно на площадке.

2.4 30% изменение конкурсного задания.

Относиться к 30% изменению:

- Изделие из чёрного ящика

Нельзя относить к 30% изменению:

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

- Менять обязательные изделия из овощей.

2.5 Критерии оценки выполнения задания.

Школьники

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.	- Организованное рабочее место - Опрятный внешний вид - Безопасная работа	14
Модуль 2: Работа с пекинской капустой	Вырезанное изделие из пекинской капусты – 1 шт.: -хризантема (уровень сложности средний) -листочек (уровень сложности простой) -роза (уровень сложности легкий) Участник может вырезать все изделия (не обязательно)	17
Модуль 3: Работа с жёлтой репой/зелёной редькой	1. Георгин из жёлтой репы/зелёной редьки – 1 шт. (обязательно) 2. Три идентичных георгина (Двойной коэффициент отражается в баллах)	17
Модуль 4: Работа с дайконом и другими дополнительными продуктами	1. Бабочка 1 шт. 2. Роза 1 шт. 3. Лилия 1 шт. 4. Астра 1 шт. 5. Элементы на выбор участника с усложнением не более 3 шт. 6. Изделие на выбор участника	29
Модуль 5: Собрать букет в авторской подаче на тему «Цветочная фантазия»	- Готовая итоговая работа из овощей и фруктов на тему «Цветочная фантазия» - Чистое рабочее место	23
Итого		100

Задание	№	Наименование критерии	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 1. Профессиональные навыки в организации работы по модулям.					
Организованное рабочее место. Опрятный внешний вид. Безопасная работа.	1	Подготовка овощей и фруктов	1	1	
	2	Организация рабочего места	1	1	
	3	Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям	1	1	
	4	Персональная гигиена рук	1	1	
	5	Плохие привычки	1	1	
	6	Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности, чистый пол	1	1	
	7	Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами для карвинга	2	2	
	8	Расточительность при работе с овощами и фруктами	2	2	

	9	Брак при вырезании элементов	2	2	
	10	Навыки работы с инструментами для карвинга	1		1
	11	Навыки работы с овощами и фруктами	1		1

Итого 14

Модуль 2: Работа с пекинской капустой

Вырезанное изделие из пекинской капусты – 1 шт.: -хризантема (уровень сложности средний) -листочек (уровень сложности простой) -роза (уровень сложности легкий) Участник может вырезать все изделия (не обязательно)	12	Механическая обработка пекинской капусты	1	1	
	13	Исполнение изделий из пекинской капусты: Хризантема из пекинской капусты – 2 балла Роза из пекинской капусты – 2 балла Листик из пекинской капусты – 1 балл	5	5	
	14	Ведение технологического процесса вырезания изделий из пекинской капусты: Хризантема из пекинской капусты – 2 балла Роза из пекинской капусты – 2 балла Листик из пекинской капусты – 1 балл	5	5	
	15	Правильное и качественное (чистота) исполнение изделий из пекинской капусты: Хризантема из пекинской капусты – 2 балла Роза из пекинской капусты – 2 балла Листик из пекинской капусты – 1 балл	5		5
	16	Реалистичность исполнения изделия	1		1

Итого 17

Модуль 3: Работа с жёлтой репой/зелёной редькой

1.Георгин из жёлтой репы/зелёной редьки – 1 шт. (обязательно) 2.Три идентичных георгина (Двойной коэффициент отражается в баллах)	17	Исполнение обязательного изделия: роза из жёлтой репы/зелёной редьки	3	3	
	18	Три идентичных георгина из жёлтой репы/зелёной редькой	6	6	
	19	Ведение процесса вырезания георгина из жёлтой репы/зелёной редькой	3	3	
	20	Правильное и качественное исполнение основного изделия: георгин из жёлтой репы/зелёной редьки (глубина, чистота прореза)	4		4
	21	Реалистичность исполнения изделия	1		1

Итого 17

Модуль 4: Работа с дайконом и другими дополнительными продуктами

1.Бабочка 1 шт. 2.Роза 1 шт. 3.Лилия 1 шт. 4.Астра 1 шт. 5.Элементы на выбор участника с усложнением не более 3 шт. 6.Изделие на выбор участника	22	Выполнение обязательного задания	1	1	
	23	Ведение технологического процесса вырезания изделий из дайкона	6	6	
	24	Правильное и качественное исполнение изделий из дайкона (глубина, чистота прореза, сложность)	16		
	25	Максимальное выполнение всех качественных изделий из дайкона 1 изделие- 2 балла 2 изделия – 3 балла 3 изделия – 4 баллов 4 и более - 5 баллов	5	5	
	26	Реалистичность исполнения изделия	1		1
Итого			29		

Модуль 5: Собрать букет в авторской подаче на тему «Цветочная фантазия»

Готовая итоговая работа из овощей и фруктов на тему «Цветочная фантазия» Чистое рабочее место	27	Правильное и качественное выполнение всех дополнительных изделий (на выбор участника)	3		3
	28	Тайм – менеджмент, планирование и ведение процесса по составлению композиции	3		3
	29	Обязательное использование основных овощей и фруктов	2	2	
	30	Использование дополнительных овощей и фрукты	2	2	
	31	Правильное и качественное выполнение изделий из овощей и фруктов (30% изменение)	4		4
	32	Стиль и креативность в оформлении композиции	3		3
	33	Визуальное оценивание композиции в соответствии с конкурсным заданием (тема)	4		4
	34	Корректное время подачи композиции +- 10 минута от заранее определенного	2		2

Итого	23		
-------	----	--	--

Студенты/специалисты

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.	- Организованное рабочее место - Опрятный внешний вид - Безопасная работа	15
Модуль 2: Работа с пекинской капустой	Хризантема из пекинской капусты -1 шт.	13
Модуль 3: Работа с жёлтой репой/зелёной редькой	Изделие из желтой репы/зеленой редьки- 1 шт.	6
Модуль 4: Работа с дайконом	1. Георгин 1 шт. 2. Роза 1 шт. 3. Лилия 1 шт. 4. Астра 1 шт. 5. Тематический элемент на выбор участника	12
Модуль 5: Работа на крупном продукте (арбуз, дыня, тыква, манго)	- Ажурный узор -Заполняемость 30%	24
Модуль 6: Работа с секретным продуктом	- Изделие из секретного продукта – 1 шт.	12
Модуль 7: Собрать объемную (3D) композицию на тему «Цветочная фантазия»	- 3D композиция из овощей и фруктов на тему «Цветочная фантазия» - Чистое рабочее место	18
Итого		100

Задание	№	Наименование критерии	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 1. Профессиональные навыки в организации работы по модулям.					
Организованное рабочее место. Опрятный внешний вид. Безопасная работа.	1	Подготовка овощей и фруктов	1	1	
	2	Организация рабочего места	1	1	
	3	Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям	1	1	
	4	Персональная гигиена рук	1	1	
	5	Плохие привычки	1	1	
	6	Гигиена рабочего места: чистота и	2	2	

		порядок на рабочей поверхности, чистый пол			
	7	Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами для карвинга	2	2	
	8	Расточительность при работе с овощами и фруктами	2	2	
	9	Брак при вырезании элементов	2	2	
	10	Навыки работы с инструментами для карвинга	1		1
	11	Навыки работы с овощами и фруктами	1		1
Итого			15		

Модуль 2: Работа с пекинской капустой

Хризантема из пекинской капусты -1 шт.	12	Механическая обработка пекинской капусты	1	1	
	13	Исполнение изделий из пекинской капусты: Хризантема из пекинской капусты – 3 балла Роза из пекинской капусты – 2 балла Листик из пекинской капусты – 1 балл	5	5	
	14	Ведение технологического процесса вырезания изделий из пекинской капусты:	2	2	
	15	Правильное и качественное исполнение основного изделия (глубина,	3		3

		чистота прорезов)			
	1 6	Реалистичность исполнения изделия	1		1
Итого			13		
Модуль 3: Работа с жёлтой репой/зелёной редькой					
Изделие из желтой репы/зеленой редьки- 1 шт.	1 7	Выполнения изделия	1	1	
	1 8	Ведение процесса вырезания	2	2	
	1 9	Правильное и качественное исполнение изделия	2	2	
	2 0	Реалистичность исполнения изделия	1		1
Итого			6		
Модуль 4: Работа с дайконом					
1. Георгин 1 шт. 2. Роза 1 шт. 3. Лилия 1 шт. 4. Астра 1 шт. 5. Тематический элемент на выбор участника	2 1	Выполнение обязательного задания	1	1	
	2 2	Ведение технологического процесса вырезания изделий из дайкона	1	1	
	2 3	Правильное и качественное исполнение изделий из дайкона (глубина, чистота прореза, сложность)	1	1	
	2 4	Максимальное выполнение всех качественных изделий из дайкона 1 изделие- 2 балла 2 изделия – 4 балла 3 изделия – 6	8	8	











		баллов 4 и более – 8 баллов			
	2 5	Реалистичность исполнения изделия	1		1
Итого			12		
Модуль 5: Работа на крупном продукте (арбуз, дыня, тыква, манго)					
Ажурный узор Заполняемость 30%	2 6	Механическая обработка продукта	2	2	
	2 7	Выполнение обязательного задания	4	4	
	2 8	Ведение технологическог о процесса вырезания	6	6	
	2 9	Техника безопасности	2	2	
	3 0	Правильное и качественное исполнение обязательного изделия (глубина, чистота прореза, объем, пропорции, заполняемость, идентичность узора)	4	4	
	3 1	Усложняющие элементы в процессе вырезания (надпись, эмблема, более 3 разных узоров)	6	6	
Итого			24		
Модуль 6: Работа с секретным продуктом					
Изделие из секретного продукта – 1 шт.	3 2	Ведение технологическог о процесса вырезания	2	2	
	3 3	Правильное и качественное исполнение изделия (глубина, чистота прореза)	3	3	
	3 4	Сложность выполнения изделия	6	6	
	3 5	Реалистичность исполнения изделия	1		1

Итого		12		
Модуль 7: Собрать объемную (3D) композицию на тему «Цветочная фантазия»			Модуль 7: Собрать объемную (3D) композицию на тему «Цветочная фантазия»	
3D композиция из овощей и фруктов на тему «Цветочная фантазия» Чистое рабочее место	36	Правильное и качественное выполнение всех дополнительных изделий (на выбор участника)	3	3
	37	Тайм – менеджмент, планирование и ведение процесса по составлению композиции	3	3
	38	Использование дополнительных овощей и фруктов	4	4
	39	Правильное и качественное выполнение дополнительных элементов в стиле карвинг	2	2
	40	Стиль и креативность в оформлении композиции	4	4
	41	Визуальное оценивание композиции в соответствии с конкурсным заданием (тема)	1	1
	42	Корректное время подачи композиции +/- 10 минута от заранее определенного	1	1
	Итого		18	

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











3 Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.3 Школьники, студенты, специалисты

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол		1200×600×750 мм	шт.	1
2	Стул		55×80см	шт.	1
3	Кольцевая лампа настольная		На усмотрение организатора	шт.	1
4	Скатерть белая, однотонная.		На усмотрение организатора по размеру стола	шт.	1
5	Доска разделочная		24×15 см	шт.	1
6	Ящик для хранения с замками и ручкой		390х290х180 мм 15.3 литра	шт.	1
7	Поднос красный		прямоугольный пластиковый 470х330 мм красный	шт.	1
8	Миска пластмассовая		3 л	шт.	1
9	Пулевизатор		0,5 л	шт.	1
10	Корзина для мусора		Корзина для мусора 18 л пластик черная (31х32.5 см)	шт.	1
11	Корзина круглая (бамбук)		13×10 см	шт.	1

12	Набор инструментов для карвинга		9 предметов https://market.yandex.ru/product--nabor-dlia-karvinga-9-predmeta	шт.	1
13	Нож шеф большой		https://market.yandex.ru/product--shef-nozh-pauidin-n1pdn1-20-sm	шт.	1
14	Овощечистка "Экономка"			шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1-ГО УЧАСТНИКА

1	Скатерть гибкое стекло		1200×600 мм	шт.	1
2	Бумажные полотенца			шт.	1
3	Тряпки в рулоне отрывные			шт.	1
4	Пакеты для мусора 30 л			шт.	1
5	Перчатки силиконовые		одноразовые размер М 250шт в упаковке	шт.	4
6	Шпатель деревянные			шт.	20
7	Зубочистки деревянные			уп.	1
8	Фольга		Фольга пищевая алюминиевая 11мкм×300мм×10мм	шт.	1
9	Оазис флористический		23×11×7,5	шт.	5
10	Рускус		https://market.yandex.ru/search?clid=703&text=рускус%20зелень%20для%20букетов&rs	шт.	3

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК

№ п/п	Наименование	По согласованию с главным экспертом (например)	Ед. измерения	Необходим кол-во
-------	--------------	--	---------------	------------------

1	Набор ножей для карвинга		На усмотрение участника	шт.	
2	Тайский нож		На усмотрение участника	шт.	
3	Выемки для овощей и фруктов		На усмотрение участника	шт.	
4	Карбовочный нож		На усмотрение участника	шт.	
5	Ложка для удаления мякоти		На усмотрение участника	шт.	
6	Нож граверный		На усмотрение участника	шт.	
7	Набор "Карвинг-Скульптура"		На усмотрение участника	шт.	
8	Triangle Carving loop (петельки)		На усмотрение участника	шт.	












РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ









1	Клей				
2	Красители				
3	Электрические инструменты				
4	Механическое оборудование				

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА

№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол		1200×600×750 мм	шт.	1
2	Стул		55×80см	шт.	1
3	Вешалка		Вешалка напольная Пико-4 на 5 персон металллик	шт.	1
4	Ноутбук		На усмотрение организатора	шт.	1
5	Корзина для мусора		Корзина для мусора 18 л пластик черная (31x32.5 см)	шт.	1
6	Принтер		На усмотрение организатора	шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)

1	Бумага А4			шт.	1
2	Папка-планшет А4 пластиковая без крышки			шт.	1
3	Ручка		Шариковая синяя	шт.	1
4	Поварской колпак			шт.	1
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)					
1	Порошковый огнетушитель ОП-4		Класс В - 55 В Класс А - 2 А	шт.	1
2	Стол		1200×600×750 мм	шт.	2
3	Стул		55×80см	шт.	4
4	Скатерть для презентационного стола белая.		На усмотрение организатора	шт.	3
5	Часы		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5см; высота 4,5 см	шт.	2
6	Аптечка		Аптечка оказание первой помощи	шт.	1
7	Бумага А4			шт.	1
8	Кулер для воды		настольный без охлаждения	шт.	1
9	Оазис флорестический			шт.	35
10	Степлер			шт.	3

					
11	Ножницы			шт.	2
12	Корзина для мусора		Корзина для мусора 18 л пластик черная (31x32.5 см)	шт.	1
13	Удлинитель ЭРА U-4es (Б0028380), 4 розетки, с/з, 16А /3500 Вт 5 м		На усмотренируководство	шт.	5
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)					
1	Стол		1200×600×750 мм	шт.	1
2	Стул		55×80см	шт.	6
3	Вешалка		Вешалка напольная Пико-4 на 5 персонметаллик	шт.	1
4	Кулер для воды		настольный безохлаждения	шт.	1
5	Корзина для мусора		Корзина для мусора 18 л пластик черная (31x32.5 см)	шт.	1

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

Наименование нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метра	Для участников с нарушениями слуха необходимо предусмотреть: Рабочие места у окна;

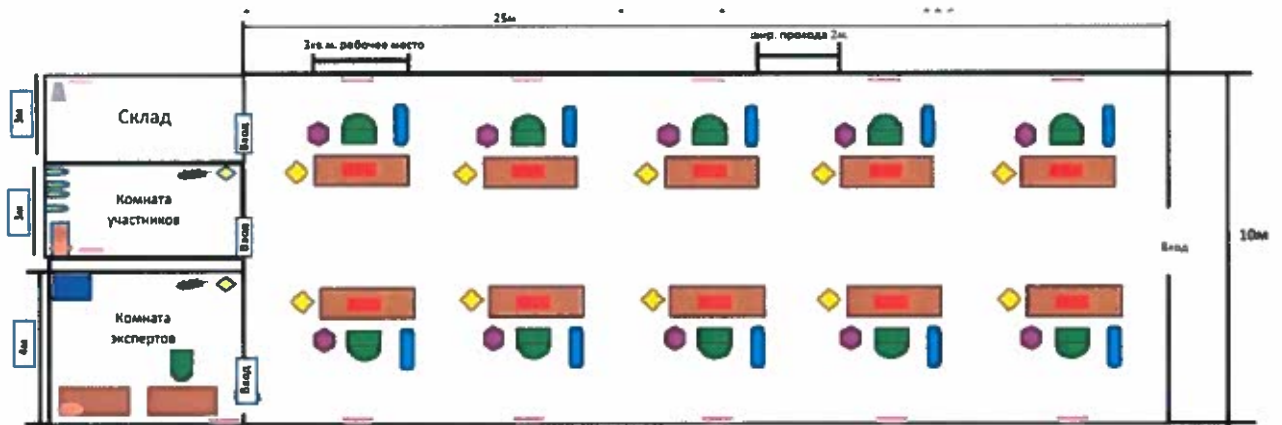
			<p>а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников;</p> <p>б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика);</p> <p>в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.</p>
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	<p>Для участников с нарушением зрения необходимо:</p> <p>а) текстовое описание конкурсного задания в плоскочечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно-точечным шрифтом Брайля (при необходимости);</p> <ul style="list-style-type: none"> - лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; <p>б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой:</p> <ul style="list-style-type: none"> - видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); <p>в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника;</p> <p>г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций;</p> <p>д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.</p>
Рабочее место участника с нарушением ОДА	4	От 1,4 метра	<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</p> <p>а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков;</p>

			<p>б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;</p> <p>в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.</p>
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:</p> <p>а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;</p> <p>б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке;</p> <p>в) превышения уровня шума на рабочих местах;</p> <p>г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.</p> <p>Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).</p>
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метра	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания:</p> <p>а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 - 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов;</p> <p>б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты;</p>

			<p>в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранищих поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>
--	--	--	---

5. Схема застройки соревновательной площадки.

Для всех категорий на 10 рабочих мест.



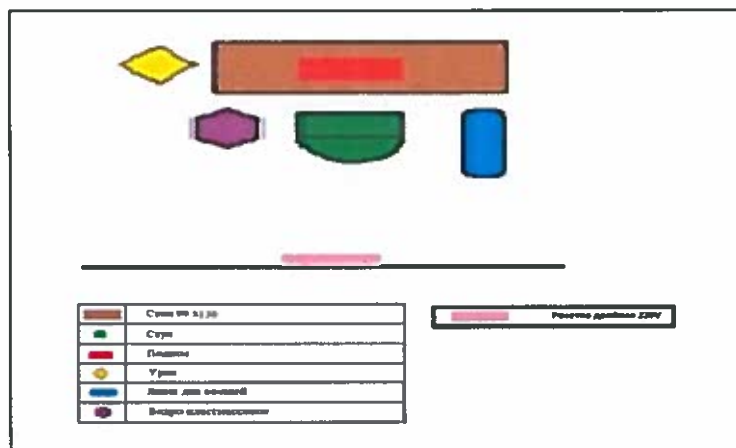
	Стол 90 x130
	Стул
	Поднос
	Урна
	Ящик для овощей
	Ведро пластмассовое
	Кувлер с водой
	Вешалка
	Холодильник

	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 медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

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

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

Требования безопасности во время работы

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

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

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

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

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

2.6 Нарезку овощей и фруктов производить на промаркированных разделочных досках.

2.7 Разделочные доски должны быть отшлифованы, без внешних повреждений.

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

2.9 Вытереть насухо руки, приготовить разделочные доски.

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

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

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

2.13 Ножи для карвинга держать в руке как ручку.

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

Запрещается:

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

- подтягивать или передавать ножом овощи и фрукты;

- размахивать ножом и указывать им.

- производить резкие движения; проверять остроту лезвия рукой;

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

2.16 Работать только со стандартными специальными ножами.

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

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

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

2.20 Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;

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

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

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

2.21 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	Овощи и фрукты на 1 участника
Школьники	Основной набор овощей и фруктов на 1 участника: <ul style="list-style-type: none">• Пекинская капуста - 1 шт.• Дайкон – 2 шт.• Жёлтая репа/ зелёная редька - 3 шт.
	Дополнительный список овощей: <ul style="list-style-type: none">• Помидоры черри – 5 шт.• Морковь - 1 шт.• Киви – 1 шт.• Яблоки – 3 шт• Продукты от поставщика
Студенты/ специалисты	Основной набор овощей и фруктов на 1 участника: <ul style="list-style-type: none">• Пекинская капуста - 1 шт.• Жёлтая репа/ зелёная редька - 3 шт.• Дайкон – 2 шт.• Арбуз или дыня, или тыква или манго – 1 шт.
	Дополнительный список овощей: <ul style="list-style-type: none">• Морковь - 2 шт.• Огурец – 1 шт• Помидоры черри – 5 шт.• Редис красный – 3 шт.• Виноград кардинал – 250 гр.• Продукты от поставщика