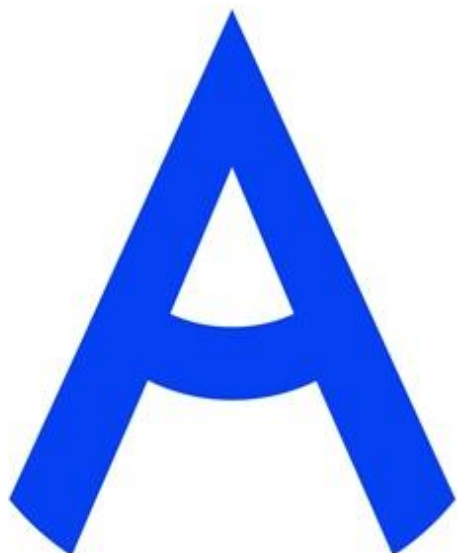


# РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2026



Утверждено  
советом по компетенции:  
«Мастер пищевого арт-декора»

Протокол от 16.01.2026 № 01

Председатель совета:

К.М. Курбанова

Главный эксперт Московской области:

А.М. Фокина

## КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ по компетенции «МАСТЕР ПИЩЕВОГО АРТ-ДЕКОРА»



Москва  
2026

## 1. Описание компетенции

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

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

Вид деятельности мастера пищевого арт-декора

- Производство и декорирование мучных, кондитерских изделий и кулинарной продукции.

Трудовые функции мастера пищевого арт-декора

- Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской, пекарской и кулинарной продукции
- Изготовление отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской, пекарской и кулинарной продукции
- Изготовление и оформление кондитерской, пекарской и кулинарной продукции стандартного ассортимента
- Изготовление и оформление кондитерской, пекарской и кулинарной продукции национальных кухонь
- Презентация готовой кондитерской, пекарской и кулинарной продукции потребителям

Необходимые умения

- Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской, пекарской и кулинарной продукции.
- Готовить по технологическим картам кондитерской, пекарской и кулинарной продукции
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских, пекарских и кулинарных изделий
- Уметь работать с различными видами декора: шоколадом, изомальтом, айсингом, мастикой, глазурью
- Оформлять десерты, кондитерские, пекарские и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
- Готовить и представлять кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукцию с элементами шоу, в том числе национального.
- Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской, пекарской и кулинарной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской, пекарской и кулинарной продукции
- Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской, пекарской и кулинарной продукции

- Составлять портфолио на кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукцию

#### Необходимые знания

- Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской, пекарской и кулинарной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в производстве
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской, пекарской и кулинарной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Принципы и приемы презентации кондитерской, пекарской и кулинарной продукции потребителям
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

**Мастер пищевого арт-декора** должен иметь опыт в создании сложных изделий из сахара, глазури, шоколада и других пищевых ингредиентов. Мастер пищевого арт-декора должен обладать чувством формы и цвета, в совершенстве владеть навыками ручной работы, аккуратностью, инициативностью, приемами работы с различными видами сырья. Сфера общественного питания предлагает таким специалистам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности специалиста в этой области могут варьироваться в зависимости от типа учреждения общественного питания, где он трудится.

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

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

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

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

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

самозанятости населения Российской Федерации.

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

Компетенция «Мастер пищевого арт-декора» может быть включена в одну из вариативных программ ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828, который предусматривает объём не менее 30 процентов, от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы, и дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности. Так же компетенция «Мастер пищевого арт-декора» может быть включена в программу дополнительного цикла профессионального образования и являться одной из наиболее востребованных в пищевой индустрии творческих (креативных) технологий. При освоении профессии как дополнительное образование, и специальности как модуль вариативной части, специалист с приобретенными навыками, будет востребован на рынке труда на основное место работы, так же при осуществлении коммерческой деятельности, как налогоплательщик в статусе самозанятого населения.

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

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

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

- Помощник кондитера
- Помощник шоколаты
- Помощник повара
- Помощник пекаря

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

## 1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты):

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС)		
ФГОС ООО (Приказ Минпросвещения России от 31.05.2021 № 287)	Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) Проект Приказа Министерства просвещения РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.10 Мастер индустрии питания»  Федеральный государственный	Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) Проект Приказа Министерства просвещения РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.10 Мастер индустрии питания»

	образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828)	Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828)
--	---	---

Профессиональный стандарта (далее – ПС)

<p>Профессиональный стандарт 33.011 Повар (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н, Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148)</p> <p>Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)</p> <p>Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25</p>	<p>Профессиональный стандарт 33.011 Повар (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н, Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148)</p> <p>Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)</p> <p>Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)</p>	<p>Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)</p> <p>Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)</p> <p>Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25</p>
---	---	---

декабря 2015 г., регистрационный №40270)	декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
---	--

#### 1.4. Требования к квалификации:

Школьники	Студенты	Специалисты
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской, пекарской и кулинарной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь</li> <li>– Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском, пекарском и кулинарном производстве</li> <li>– Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской, пекарской и кулинарной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации</li> <li>– Принципы и приемы презентации кондитерской, пекарской и кулинарной продукции потребителям</li> <li>– Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской, пекарской и кулинарной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь</li> <li>– Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском, пекарском и кулинарном производстве</li> <li>– Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской, пекарской и кулинарной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации</li> <li>– Принципы и приемы презентации кондитерской, пекарской и кулинарной продукции потребителям</li> <li>– Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской, пекарской и кулинарной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь</li> <li>– Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском, пекарском и кулинарном производстве</li> <li>– Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской, пекарской и кулинарной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации</li> <li>– Принципы и приемы презентации кондитерской, пекарской и кулинарной продукции потребителям</li> <li>– Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской, пекарской и кулинарной продукции</li> <li>– Готовить по технологическим картам кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукции</li> <li>– Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских, пекарских и кулинарных изделий</li> <li>– Уметь работать с различными видами декора:</li> </ul>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской, пекарской и кулинарной продукции</li> <li>– Готовить по технологическим картам кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукции</li> <li>– Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских, пекарских и кулинарных изделий</li> <li>– Уметь работать с</li> </ul>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской, пекарской и кулинарной продукции</li> <li>– Готовить по технологическим картам кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукции</li> <li>– Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских, пекарских и кулинарных изделий</li> <li>– Уметь работать с</li> </ul>

<p>шоколадом, изомальтом, айсингом и глазурью, сахарной мастикой</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты украшения</li> <li>– Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</li> <li>– Готовить и представлять кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукцию с элементами шоу, в том числе национального</li> <li>– Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</li> <li>– Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской, пекарской и кулинарной продукции</li> <li>– Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской, пекарской и кулинарной продукции</li> <li>– Составлять портфолио на кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукцию</li> </ul>	<p>различными видами декора: шоколадом, изомальтом, айсингом и глазурью, сахарной мастикой</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</li> <li>– Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</li> <li>– Готовить и представлять кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукцию с элементами шоу, в том числе национального</li> <li>– Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</li> <li>– Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской, пекарской и кулинарной продукции</li> <li>– Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской, пекарской и кулинарной продукции</li> <li>– Составлять портфолио на кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукцию</li> </ul>	<p>различными видами декора: шоколадом, изомальтом, айсингом и глазурью, сахарной мастикой</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты украшения</li> <li>– Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</li> <li>– Готовить и представлять кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукцию с элементами шоу, в том числе национального</li> <li>– Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</li> <li>– Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской, пекарской и кулинарной продукции</li> <li>– Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской, пекарской и кулинарной продукции</li> <li>– Составлять портфолио на кондитерскую, пекарскую и кулинарную продукцию</li> </ul>
---	---	---

## 2. Конкурсное задание

### 2.1. Краткое описание задания

#### 2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Тема: «Достопримечательности регионов России» (Московская область)

**Школьники:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо, расписать идентично в 2 д формате согласно заданной теме, выданное готовое выпеченное мучное изделие (пряничное) в количестве 2-х штук, айсингом. Обязательным условием является применение «частичное» или полное нанесение техники «Пайпинг» (техника росписи пряников, с помощью которой можно получить объёмный рисунок без контура), дополнительный декор на усмотрение участника. **Региональный (вариативный): выбор отсадки другого обязательного элемента** (цветок ромашки, анютины глазки, василек полевой) Время работы – 2,5 часа.

#### 2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Зефир, Зефирные цветы в шляпной коробке

Тема: «Праздник»

**Студенты:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить зефирную массу, из нее изготовить объёмные цветы и собрать композицию в шляпной коробке. Обязательное условие – в цветочной композиции, должен присутствовать цветок -пион, дополнительный декор на усмотрение участника. **Региональный (вариативный): выбор отсадки другого обязательного элемента** (цветка гортензии, тюльпана, гелсофилы)

Время работы – 3 часа.

#### 2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Мастика

Тема: «Куклы»

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

## 2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	<p>Пряники Тема: <u>«Достопримечательности регионов России»</u> <u>Московская область</u></p>	2 часа без учета подготовки рабочего места.	<p>Идентично расписанное в 2 д формате согласно заданной теме, выданное готовое выпеченное мучное изделие (пряничное. Выдается на площадке соревнования в количестве 2-х штук, размер 10x15 см) айсингом. с нанесением техники «Пайпинг». <b>Региональный (вариативный): выбор отсадки другого обязательного элемента</b> (цветок ромашки, анютины глазки, василек полевой) <i>Дополнительный декор</i> на выбор участника, сделанный на площадке ( не является обязательным). В качестве дополнительного декора(пример) - мастика, глазурь, вафельная или рисовая бумага</p>
Время выполнение всех модулей: <b>2ч 45 мин с учетом подготовки рабочего места</b>			
Студенты	<p>Зефир. Зефирные цветы в шляпной коробке Тема: <u>«Праздник»</u></p>	3 часа, без учета подготовки рабочего места.	<p>Из приготовленной зефирной массы, изготовить объемные цветы и собрать композицию в шляпной коробке. В цветочной композиции, должен присутствовать цветок -пион в количестве минимум 3 шт, <b>Региональный (вариативный): выбор отсадки другого обязательного элемента</b> (цветка гортензии, тюльпана, гепсофилы) <i>Дополнительный декор</i> на выбор участника ,сделанный на площадке ( не является обязательным). В качестве дополнительного декора(пример) - мастика, глазурь, вафельная или рисовая бумага</p>
Время выполнение всех модулей: <b>3ч 15 мин с учетом подготовки рабочего места</b>			

<p><b>Специалисты</b></p>	<p>Мастика Тема: <b>«Куклы»</b></p>	<p>3 часа безучета подготовки рабочего места.</p>	<p>Фигура куклы - 3 д, высотой не менее 15 см, без учета высоты подложки, из мастики сахарной для моделирования, согласно заданной теме, фигура должна иметь элементы детальной проработки, без использования молдов. <b>Обязательное условие</b> - использование дополнительно, вафельной бумаги в качестве декора . Дополнительный декор на усмотрение участника (не является обязательным)</p>
---------------------------	---	---	---

Время выполнение всех модулей: *3ч 15 мин с учетом подготовки рабочего места*

## **2.3 Последовательность выполнения задания.**

### **2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:**

#### Школьники:

При выполнении задания **Пряники** Тема: **«Достопримечательности регионов России»**  
**Московская область**, участник должен выполнять алгоритм работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему столу;
- проверить необходимое сырье;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- проверить рабочее состояние оборудования .
- Развести айсинг;
- нанести айсинг на заранее выпеченное мучное изделие (пряничное), выдает площадка соревнований, в количестве 2 штук. Размер пряничного изделия 10x15 см ;
- нанести айсинг с применением техники «Пайпинг»;
- высушить;
- убрать рабочее место;
- презентовать изделие;
- уведомить экспертов о завершении работы.
  - Нанести региональный компонент

Последовательность выполнения технологических действий может быть изменена участником.

Оборудование на каждом рабочем месте, предоставленное Организатором соревнований, необходимо оставлять в полном составе и готовым к работе следующего Конкурсанта

### **2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:**

При выполнении задания **Зефирные цветы в шляпной коробке** Тема: **«Праздник»**  
участник должен выполнять работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему столу;
- проверить необходимое сырье;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить зефирную массу;
- переложить зефирную массу в заранее подготовленные кондитерские мешки с необходимыми насадками;
- из зефирной массы при помощи кондитерского мешка и насадки отсадить объемные фигурные изделия;
- просушить и присыпать;
- оформить букет;
- убрать рабочее место;
- презентовать оформленный букет из зефира в шляпной коробке;

#### **уведомить экспертов о завершении работы**

Последовательность выполнения технологических действий может быть изменена участником.

Оборудование на каждом рабочем месте, предоставленное Организатором соревнований, необходимо оставлять в полном составе и готовым к работе следующего Конкурсанта

### 2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

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

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

#### Особые указания по компетенции:

- допускается изготовление дополнительного декора на выбор участника.
- допускается использовать красители на выбор участника.
- допускается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, флористической проволоки и тейп – ленты. (выданные на площадке)
  - запрещено делать заготовки заранее.
  - Разрешено использовать дополнительный (согласованный с ГЭ) инвентарь, красители, и дополнительные ингредиенты, привезенные участником с собой
    - Последовательность выполнения технологических действий может быть изменена участником.
    - Инвентарь на каждом рабочем месте, предоставленное Организатором соревнований, необходимо оставлять в полном составе и готовым к работе следующего Конкурсанта

### 2.3. Региональный (вариативный):

Примеры изменений для регионального (вариативного) модуля:

**Школьники:** обозначение количества используемых цветов для окрашивания айсинга/ выбор отсадки другого обязательного элемента (цветок ромашки, анютины глазки, василек полевой)

**Студенты:** использование 1 пюре для зефира / выбор отсадки другого обязательного элемента (цветка гортензии, тюльпана, гепсофилы)

**Специалисты:** обозначение количества используемых цветов для окрашивания мастики

## 2.4. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/измеримый)	Макс. балл
<b>Школьники</b>	Модуль А. Организация и планирование рабочего процесса	О	6,00
	Модуль Б. Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса	О	58,00
	Модуль В. Выполнение художественного оформления	О/И	26,00
	Модуль Г. Региональный модуль (региональное задание)	И	10,00
<b>ОБЩЕЕ:</b>			<b>100</b>
<b>Студенты</b>	Модуль А. Организация и планирование рабочего процесса	О	6,00
	Модуль Б. Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса	О	58,00
	Модуль В. Выполнение художественного оформления	О/И	26,00
	Модуль Г. Региональный модуль (региональное задание)	И	10,00
<b>ОБЩЕЕ:</b>			<b>100</b>
<b>Специалисты</b>	Модуль А. Организация и планирование рабочего процесса	О	6,00
	Модуль Б. Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса	О	58,00
	Модуль В. Выполнение художественного оформления	О/И	27,00
	Модуль Г. Региональный модуль (региональное задание)	И	9,00
<b>ОБЩЕЕ:</b>			<b>100</b>

**3. Перечень специальной одежды, оборудования, инструментов и расходных материалов, которые участник может привезти с собой на площадку проведения чемпионата.**

**3.1. Требуемая специальная одежда участникам по компетенции в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям):**

<b>Требуемая специальная одежда (участник обязан привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты)</b>					
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Технические характеристики</b>	<b>Ссылка на образец (при необходимости)</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Необходимое количество</b>
1.	Китель(поварская куртка)		Цвет белый (с нашивками ) Обязательные элементы: нашивка Ф.И., логотипа «Абилимпикса» и логотипа Ассоциации кулинаров «Вкус Мира РУС» Допускается: логотипы на рукаве, региона, образовательного учреждения, производственной площадки (ресторан, отель, кафе или производство).	шт	1
2.	Брюки		Цвет: черный, белый ,темно-синий	шт	1
3.	Фартук		однотонного цвета (белый или черный)	шт	1
4.	Колпак		белый	шт	1
5.	Сабо		Профессиональная обувь на нескользящей подошве с фиксированной пяткой Цвет : черный,белый	шт	1

**3.2. Рекомендуемый перечень оборудования и инструментов для участников категорий: школьники, студенты, специалисты (при необходимости оформляется отдельно для каждой категории), которые участник может привезти с собой:**

**Рекомендуемый набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой)  
(Школьники/Студенты/Специалисты  
(при необходимости оформляется отдельно по категориям))**

**\*на площадке могут быть аналоги с аналогичными характеристиками, предоставляемые в качестве замены**

№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ссылка на образец (при необходимости)	Ед. измерения	Необходимо е кол-во
2.	Инвентарь и инструменты	При отсутствии в инфраструктурном листе. Шило, плунжеры,вырубки, насадки, гитарный лист, кисточки, шпатели, мастихин и т.п	на усмотрение участника		на усмотрение участника
3.	Малогабаритное оборудование	Молекулярные весы , ручной миксер и т.п . При отсутствии аналогичного на площадке, после согласования с ГЭ	на усмотрение участника		на усмотрение участника
4.	Пищевые красители	Гелевые, сухие, кандурин, пыльца, краситель-распылитель и т.п	на усмотрение участника		на усмотрение участника
5.	Перчатки	Латексные, нитриловые и т.п	на усмотрение участника		на усмотрение участника

**3.3. Инфраструктурный лист застройки площадки предоставляется в виде отдельного документа (приложения) в формате Excel (.xlsx)**

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

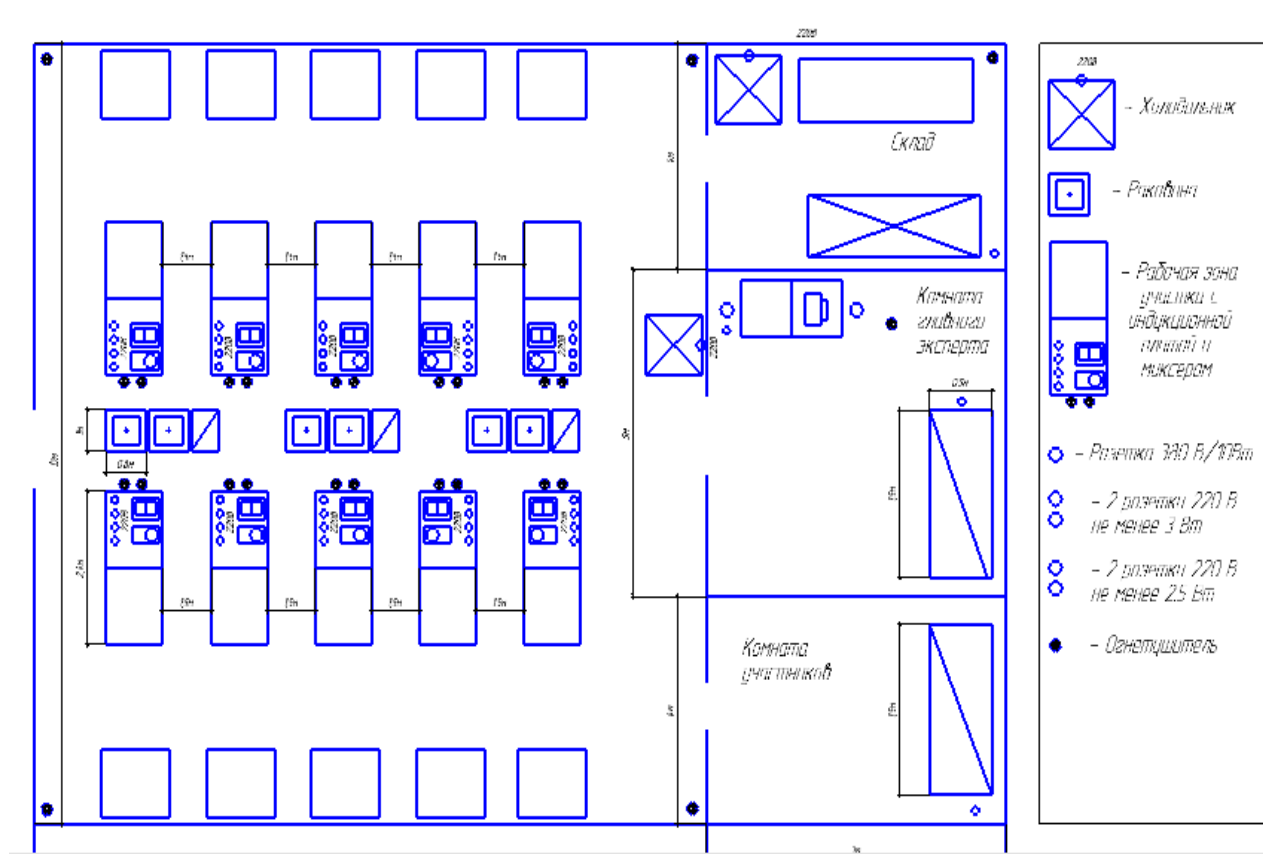
\* минимальные требования к оснащению рабочих мест согласованы с общероссийскими общественными организациями инвалидов

Вид нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество*
<b>Рабочее место участника с нарушением слуха</b>	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть: а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.
<b>Рабочее место участника с нарушением зрения</b>	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением зрения необходимо: 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); б) лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; в) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника. г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными

			<p>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>
<b>Рабочее место участника с нарушением ОДА</b>	3000x1900	1,5 м	<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>
<b>Рабочее место участника с соматическими заболеваниями и</b>	3000x1900	1,5 м	<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; 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>

<p><b>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</b></p>	<p>3000x1900</p>	<p>1,5 м</p>	<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, раниющих поверхностей, выступающих крепежных деталей)</p>
---	------------------	--------------	--

## 5. Схема (план) застройки соревновательной площадки



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

### **6.1. Общие требования:**

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

Участник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.

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

При работе с режущими инструментами возможно травмирование:

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

безопасного обращения.

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

Инструменты для моделирования хранить в специальном пластмассовом футляре.

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

### **6.2. Действия до начала работ:**

- Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), недопуская свисающих концов одежды.
- Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
- .Подготовить рабочее место для безопасной работы:
  - обеспечить наличие свободных проходов;
  - проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
  - надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
  - удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
  - проверить внешним осмотром:
    - достаточность освещения рабочей поверхности;
    - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
    - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
    - наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
  - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;

- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

– исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность специальной тары, разделочных досок, ручки лопаток и т.п. 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).

– Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

– Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

– Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю (эксперту) и приступить к работе только после их устранения.

– При эксплуатации выбивальных машин, электрических шкафов, пароконвектоматов, индукционных плит, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

### **6.3. Действия во время выполнения работ:**

- Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.
- Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.
- Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.
- Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать со стола.
- Раскатку мастики производить на специализированных силиконовых коврах.
- При работе в технике цветочного моделирования использовать дополнительные коврики с перфорацией.
- Работать строго сухими руками, не допускать попадания влаги на рабочую зону.
- Сочетать движения правой и левой руки так, чтобы не поранить руки.
- При работе с режущими и колющими инструментами их режущие поверхности и острые кромки должны быть направлены в сторону, противоположную телу работающего, чтобы избежать травмы при случайном срыве инструмента с обрабатываемой поверхности.
- Не допускать резких движений при работе миксером, исключить разбрызгивание ингредиентов.

Запрещается:

- отвлекаться посторонними разговорами и не допускать на свое рабочее место посторонних лиц;
- в процессе работы с миксером: устанавливать венчики в непредназначенные отверстия; в процессе взбивания поднимать вращающиеся венчики над взбиваемым содержимым;
- пытаться руками (пальцами, ложками, ножами, лопатками и т.д.) попасть в емкость с включенными венчиками

#### **6.4. Действия после окончания работ:**

- Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

- Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

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

- Аккуратно сложить инструменты на предоставляемый поднос.

- Поставить готовую композицию на чистый стол.

#### **Убрать поверхность стола от загрязнения**

#### **6.5. Действия в случае аварийной ситуации:**

- При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (эксперту, лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

- Остановить работу.

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

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

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