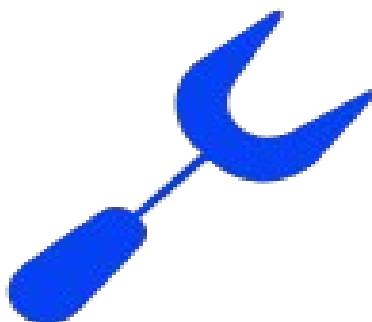


**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

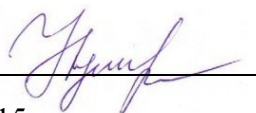
по компетенции

**Карвинг**



**СОГЛАСОВАНО**

Главный эксперт по компетенции

 / Н.Е.Куликова

« 15 » \_\_\_\_\_ март \_\_\_\_\_ 2024 года

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

|   | обработке различными  | 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; контроле хранения и расхода продуктов. <b>уметь :</b></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 нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и</p> | <p>методами, экзотических и редких видов сырья, - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов. <b>уметь :</b></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 нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости,</p> | <p>методами, экзотических и редких видов сырья, - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов. <b>уметь :</b></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 нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости,</p> |

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

|  |   |   |
|--|---|---|
| полуфабрикатов;<br>- правила<br>составления<br>заявок на продукты              | приготовлении<br>полуфабрикатов; -<br>правила составления<br>заявок на продукты | приготовлении<br>полуфабрикатов; -<br>правила составления<br>заявок на продукты |
| Должен обладать общими<br>компетенциями,<br>включающими в себя<br>способность: | Должен обладать общими<br>компетенциями,<br>включающими в себя<br>способность:  | Должен обладать общими<br>компетенциями,<br>включающими в себя<br>способность:  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <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>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 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><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,</p> | <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,</p> | <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями,</u></p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление,</p> | <p>сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p> | <p><u>соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять</p> |
|--|--|--|

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p>блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы</p> | <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p> |
|---|--|---|





|  |  |  |
|--|--|--|
| к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных   | рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные   | кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями  |
| полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента. | материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента. | и регламентами.<br>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента. |

## 2. Конкурсное задание.

### 2.1. Краткое описание задания.

**Школьники:** непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 1 часа 30 минут вырезать и собрать композицию на тему «Космический букет» Обязательные элементы: роза; Обязательные продукты: пекинская капуста. Соблюдая ограничения по пространству композиции «куб» - 55 x 55 x 60 см (длина, ширина, высота).

**Студенты:** непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 2 часа 00 минут вырезать и собрать объемную (3D) композицию «Космос». Обязательные элементы совмещение не менее 2 узоров на крупном продукте не менее 1 кг; Обязательные продукты: тыква (или папайя, дыня, арбуз)\*, объемная композиция 3 D. Соблюдая ограничения по пространству композиции «куб» - 55 x 55 x 60 см (длина, ширина, высота).

**Специалисты:** непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 2 часа 30 минут вырезать и собрать объемную (3D) композицию «Космическое пространство». Обязательные элементы совмещение не менее 3 узоров на крупном продукте не менее 2 кг; Обязательные продукты: арбуз (или папайя, дыня, тыква)\*, объемная композиция 3 D. Соблюдая ограничения по пространству композиции «куб» - 55 x 55 x 60 см (длина, ширина, высота).

\*Крупный обязательный продукт озвучивается организатором в регионах индивидуально, но не ранее чем за 8 дней до соревнования.

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

| Наименование категории участника | Наименование модуля   | Время проведения модуля | Полученный результат   |
|----------------------------------|---|-------------------------|--|
| Школьник                         | Модуль 1:<br>Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике | 00:50                   | 1. Организованное рабочее место<br>2. Опрятный внешний вид 3.<br>Безопасная работа.<br>4. Вырезанное изделие из пекинской капусты – 1 шт. (обязательный продукт):<br>-хризантема<br>5. Роза из жёлтой репы/зелёной редьки – 1 шт. (обязательно)<br><br>Участник может вырезать рекомендуемые изделия (не обязательно)<br>1. Две идентичные розы (Двойной коэффициент отражается в баллах)<br>2. Лилия 1 шт. или Георгин 1 шт.<br>3. Космические элементы на выбор участника.<br>4. Изделия на выбор участника. |
|                                  | Модуль 2:<br>Композиция из овощей и фруктов                             | 00:30                   | 1. Композиция соответствует заданной теме (Космический букет).<br>2. Композиция индивидуальна.<br>3. Использование декоративных элементов для визуального улучшения.<br>4. Тайменеджмент.<br>5. Устойчивость.<br>6. Применимость<br>7. Композиционность  |
|                                  | Модуль 3:<br>Особенности конкурсного задания (региональный компонент)   | 00:10                   | - Работа с 30% изменениями (черный ящик) -Обязательно космические элементы.<br>- Тайменеджмент.  |

**Общее время выполнения конкурсного задания: 1 часа 30 минут**

|          |  |       |   |
|----------|--|-------|---|
| Студенты | Модуль 1: Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике | 01:00 | 1. Организованное рабочее место<br>2. Опрятный внешний вид 3.<br>Безопасная работа.<br>4. Ажурный продукт крупного размера с 50% заполнением, два и более элемента (или согласованный продукт от поставщика) – 1 шт.<br>Участник может вырезать рекомендуемые изделия (не обязательно)<br>1. Лилия 1 шт. или Георгин 1 шт.<br>2. Космические элементы на выбор участника.<br>3. Изделия на выбор участника.<br>4. Комбинированное изделие на выбор участника. |
|----------|--|-------|---|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |   |       |   |
|--|---|-------|---|
|  | Модуль3:<br>Композиция из овощей<br>и фруктов                         | 00:30 | 1.Изделие на выбор участника из твердой плотности.<br>2. Барельеф, надпись, логотип на дополнительном продукте.<br>3.Композиция соответствует заданной теме (Космос).<br>2. Композиция индивидуальна.<br>3. Использование декоративных элементов для визуального улучшения.<br>4.Тайменеджмент.<br>5. Устойчивость.<br>6.Применимость<br>7.Композиционность |
|  | Модуль 3:<br>Особенности конкурсного задания (региональный компонент) | 00:30 | -Обязательно космические элементы.<br>- Тайменеджмент.<br>- Работа с 30% изменениями (черный ящик).   |

**Общее время выполнения конкурсного задания: 2 часа 00 минут**

|                    |   |       |   |
|--------------------|---|-------|---|
| <b>Специалисты</b> | Модуль 1:<br>Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике | 01:30 | 1. Организованное рабочее место<br>2. Опрятный внешний вид<br>3. Безопасная работа.<br>4. Ажурный продукт крупного размера с 50% заполнением, два и более элемента (или согласованный продукт от поставщика) – 1 шт.<br>Участник может вырезать рекомендуемые изделия (не обязательно)<br>1. Лилия 1 шт. или Георгин 1 шт.<br>2. Космические элементы на выбор участника.<br>3. Изделия на выбор участника.<br>4. Комбинированное изделие на выбор участника. |
|                    | Модуль3:<br>Композиция из овощей и фруктов                              | 00:30 | 1.Изделие на выбор участника из твердой плотности.<br>2. Барельеф, надпись, логотип на дополнительном продукте.<br>3.Композиция соответствует заданной теме (Космос).<br>2. Композиция индивидуальна.<br>3. Использование декоративных элементов для визуального улучшения.<br>4.Тайменеджмент.<br>5. Устойчивость.<br>6.Применимость<br>7.Композиционность   |
|                    | Модуль 3: Особенности конкурсного задания (региональный компонент)      | 00:30 | - Работа с 30% изменениями (черный ящик).<br>-Обязательно космические элементы.<br>- Тайменеджмент.   |

**Общее время выполнения конкурсного задания: 2 часа 30 минут**

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля

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

Для всех категорий:

- Занять рабочее место по номеру жеребьевки.
  - Проверить наличие необходимого инвентаря, заявленного в инфраструктурном листе.
  - Распаковать свой тулбокс, продемонстрировать его экспертам, получить разрешение на весь дополнительный материал из тулбокса.
  - Проверить качество и наличие овощей и фруктов у себя в корзине.
  - Подготовить рабочее место для работы (инвентарь, овощи, фрукты)
  - Распаковать и убрать в специальные места заранее заготовленные декорации к композиции (ткань, зеркала, подставки и т.д.)
  - Проверить наличие формы и санитарно-гигиеническое состояние.
  - За 15 минут до старта подойти и ознакомиться с техникой безопасности, расписаться в протоколах.
  - По команде главного эксперта приступить к работе.
  - За отведенное время вырезать обязательные элементы. Собрать композицию, используя обязательные фрукты и овощи.
  - За 15 минут до завершения времени начать убирать рабочее место, отложив в сторону инвентарь.
  - По завершению отведённого времени, сдать рабочее место техническому эксперту и покинуть зону соревнования.
  - На столе должна остаться фруктово – овощная композиция по заданию, номер участника, фотография композиции где и как можно использовать композицию (для студентов).
  - В течение 5 минут после завершения конкурса, участник должен покинуть зону соревнования.
- При задержке более 5 минут от корректного времени, композиция считается не представленной и не оценивается.
- Соблюдая ограничения по пространству композиции «куб» - 55 x 55 x 60 см (длина, ширина, высота).

#### **Школьники:**

#### **Работа с пекинской капустой.**

#### **Хризантема из пекинской капусты (рекомендуется)**

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

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

Берём карбовочный нож треугольного или овального сечений.

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

По мере приближения к центру — плавно уменьшаем длину лепестков. Чтобы «лепестки хризантемы» красиво изогнулись, нужно положить вырезанный «цветок» в холодную воду на 1 час. Лепестки «цветка» должны быть достаточно тонкими, тогда «хризантема» будет более изящной.

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

#### **Работа с продуктами и дополнительными продуктами (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 2 идентичные розы и получить двойные баллы при оценивании работы. Изделия должны быть выполнены по всем правилам.

#### **Работа с продуктами и дополнительными продуктами (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.

#### **Собрать композиции из овощей и фруктов на тему «Космический букет».**

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

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

#### **Основные условия**

- На конкурс отводится 1 час 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 русткус, или папоротник или банановые листья (предоставляется организаторами).
- Клей и любые красители использовать запрещено!!!
- Участникам конкурса 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).
- Участник имеет право запрашивать помощь сопровождающего, если того требует нозология.

### Студенты:

#### Работа с дайконом.

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

#### Работа с продуктами дополнительной, повышенной сложности и усложнённым комбинированным узором (Тыква, морковь, манго)

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

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

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

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

- Студенты использует в орнаменте 2 узора

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

Тема композиции:

Студенты: «Космос»

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

Участники должны стремиться к максимальному гармоничному сочетанию темы, идеи, высокохудожественного выполнения всех деталей композиции и содержания, цветовой гаммы. В композиции должны быть показаны разные виды техники карвинга. Все предоставленные основные овощи и фрукты должны быть обязательно использованы.

Вырезать и составить композицию непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.

### Основные условия

- ✓ На конкурс отводится:

-Студенты 2 часа 00 минут.

- Вырезать основные элементы из овощей и фруктов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.
- Составить объёмную композицию 3D из овощей и фруктов
- Обязательно использовать все основные овощи и фрукты
- Для составления композиции, разрешено использование деревянных шпажек, зубочисток и оазиса (предоставляется организаторами)
- Для оформления композиции можно воспользоваться флористической зеленью рускус (предоставляется организаторами) или любую другую зелень.
- 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 туббоксе 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 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.

#### **Специалисты:**

##### **Работа с дайконом.**

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

##### **Работа с продуктами дополнительной, повышенной сложности и усложнённым - комбинированным узором (Тыква, морковь, манго)**

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

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

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



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

- Специалисты использует в орнаменте 3 узора

## **Собрать объемную (3D) композицию из овощей и фруктов**

Тема композиции:

Студенты: «Космос»

Специалисты: «Космическое пространство»

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:
  - Специалисты 2 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)или любую другую зелень.
- 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 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:

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

##### 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.

##### В категории Школьники

| Код | Подкритерий  | Тип аспекта | Аспект   | Макс. балл |
|-----|--|-------------|--|------------|
| 1   | Профессиональные навыки в организации работы       |             |  | 24,00      |
|     |  | И           | Рабочее место организовано и подготовлено к работе.                              | 3          |
|     |  | И           | Санитарно-гигиенические требования соблюдены                                     | 3          |
|     |  | И           | Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами                       | 5          |
|     |  | И           | Внешний вид конкурсанта. Санитарная одежда соответствует нормам.                 | 5          |
|     |  | И           | Навыки работы с овощами и фруктами   | 5          |
|     |  | И           | Использование основного продукта в композиции                                    | 3          |
| 2   | Профессиональные навыки вырезания овощей и фруктов |             |  | 26         |
|     |  | О           | Основное изделие из овощей и фруктов.  | 3          |
|     |  | И           | Идентичность основного изделия из овощей и фруктов.                              | 5          |
|     |  | О           | Рекомендованные дополнительные изделия из овощей и фруктов по заданной тематике. | 3          |
|     |  | О           | Рекомендованные дополнительные изделия из овощей и фруктов.                      | 3          |
|     |  | О           | Дополнительное изделие из овощей и фруктов. (барельеф, надпись, логотип)         | 3          |
|     |  | О           | Вырезанные изделия на выбор участника  | 3          |
|     |  | О           | Технология вырезания изделий из овощей и фруктов                                 | 3          |
|     |  | О           | Комбинированный узор в изделии из овощей и фруктов                               | 3          |

|   |                                 |   |   |        |
|---|---------------------------------|---|---|--------|
| 3 | Композиция из овощей и фруктов  |   |   | 37,00  |
|   |                                 | И | Подготовка рабочего места для сборки композиции             | 3      |
|   |                                 | И | Профессионализм.  | 5      |
|   |                                 | И | Нормы расхода продуктов (расточительность, брак)            | 3      |
|   |                                 | И | Ведение и планирование технологического процесса в работе.  | 5      |
|   |                                 | И | Использование дополнительных продуктов                      | 3      |
|   |                                 | О | Использование флористической зелени                         | 3      |
|   |                                 | О | Оригинальность и индивидуальность в исполнении в композиции | 3      |
|   |                                 | И | Общее впечатление от композиции                             | 5      |
|   |                                 | И | Композиция соответствует заданному размеру                  | 1      |
|   |                                 | О | Композиция соответствует заданной теме                      | 3      |
|   |                                 | О | Тайменеджмент сборки композиции                             | 3      |
| 4 | Вариативный/региональный модуль |   |   | 13,00  |
|   |                                 |   |   |        |
|   | итого:                          |   |   | 100,00 |

**В категории Студенты**

| Код | Подкритерий  | Тип аспекта | Аспект  | Макс. балл |
|-----|--|-------------|---|------------|
| 1   | Профессиональные навыки в организации работы       |             |   | 15,00      |
|     |  | И           | Рабочее место организовано и подготовлено к работе.                                   | 3          |
|     |  | И           | Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами                            | 3          |
|     |  | И           | Ведение и планирование технологического процесса в работе.                            | 3          |
|     |  | И           | Навыки работы с овощами и фруктами  | 3          |
|     |  | И           | Использование основного обязательного продукта в композиции                           | 3          |
| 2   | Профессиональные навыки вырезания овощей и фруктов |             |   | 24         |
|     |  | О           | Обязательное использование ажурного продукта крупного размера с 50% заполнением.      | 3          |
|     |  | О           | Вырезание (барельефа, надписи, логотипа) на крупном изделии                           | 3          |
|     |  | И           | Идентичность орнамента на основном ажурном продукте из овощей и фруктов. Визуализация | 3          |
|     |  | О           | Рекомендованные дополнительные изделие из овощей и фруктов по заданной тематике.      | 3          |
|     |  | О           | Рекомендованные дополнительные изделие из овощей и фруктов.                           | 3          |

|   |                                 |   |  |        |
|---|---------------------------------|---|--|--------|
|   |                                 | О | Вырезанные изделия на выбор участника  | 3      |
|   |                                 | О | Технология вырезания изделий из овощей и фруктов                             | 3      |
|   |                                 | О | Комбинированный узор в изделии из овощей и фруктов                           | 3      |
| 3 | Композиция из овощей и фруктов  |   |  | 43,00  |
|   |                                 | И | Подготовка рабочего места для сборки композиции                              | 3      |
|   |                                 | И | Профессионализм.   | 3      |
|   |                                 | И | Нормы расхода продуктов (расточительность, брак)                             | 3      |
|   |                                 | И | Использование дополнительных продуктов                                       | 3      |
|   |                                 | О | Дополнительное изделие из овощей и фруктов. (барельеф, надпись, логотип)     | 3      |
|   |                                 | О | Вырезанное 3 Д изделие из крупного продукта ( тыква, арбуз, дыня).           | 3      |
|   |                                 | О | Сложность 3 Д изделия из изделие из крупного продукта ( тыква, арбуз, дыня). | 3      |
|   |                                 | И | Внешний вид конкурсанта. Санитарная одежда соответствует нормам.             | 3      |
|   |                                 | И | Санитарно-гигиенические требования соблюдены                                 | 3      |
|   |                                 | О | Использование флористической зелени  | 3      |
|   |                                 | О | Оригинальность и индивидуальность в исполнении в композиции                  | 3      |
|   |                                 | И | Общее впечатление от композиции  | 3      |
|   |                                 | И | Композиция соответствует заданному размеру                                   | 1      |
|   |                                 | О | Композиция соответствует заданной теме                                       | 3      |
|   |                                 | О | Тайменеджмент сборки композиции  | 3      |
| 3 | Вариативный/региональный модуль |   |  | 18,00  |
|   |                                 |   |  |        |
|   | итого:                          |   |  | 100,00 |

### В категории Студенты





| Код | Подкритерий  | Тип аспекта | Аспект  | Макс. балл |
|-----|--|-------------|---|------------|
| 1   | Профессиональные навыки в организации работы       |             |   | 15,00      |
|     |  | И           | Рабочее место организовано и подготовленно к работе.        | 3          |
|     |  | И           | Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами  | 3          |
|     |  | И           | Ведение и планирование технологического процесса в работе.  | 3          |
|     |  | И           | Навыки работы с овощами и фруктами                          | 3          |
|     |  | И           | Использование основного обязательного продукта в композиции | 3          |
| 2   | Профессиональные навыки вырезания овощей и фруктов |             |   | 24         |





|   |                                 |   |   |        |
|---|---------------------------------|---|---|--------|
|   |                                 | О | Обязательное использование ажурного продукта крупного размера с 50% заполнением.      | 3      |
|   |                                 | О | Вырезание (барельефа, надписи, логотипа) на крупном изделии                           | 3      |
|   |                                 | И | Идентичность орнамента на основном ажурном продукте из овощей и фруктов. Визуализация | 3      |
|   |                                 | О | Рекомендованные дополнительные изделие из овощей и фруктов по заданной тематике.      | 3      |
|   |                                 | О | Рекомендованные дополнительные изделие из овощей и фруктов.                           | 3      |
|   |                                 | О | Вырезанные изделия на выбор участника   | 3      |
|   |                                 | О | Технология вырезания изделий из овощей и фруктов                                      | 3      |
|   |                                 | О | Комбинированный узор в изделии из овощей и фруктов                                    | 3      |
| 3 | Композиция из овощей и фруктов  |   |   | 43,00  |
|   |                                 | И | Подготовка рабочего места для сборки композиции                                       | 3      |
|   |                                 | И | Профессионализм.  | 3      |
|   |                                 | И | Нормы расхода продуктов (расточительность, брак)                                      | 3      |
|   |                                 | И | Использование дополнительных продуктов  | 3      |
|   |                                 | О | Дополнительное изделие из овощей и фруктов. (барельеф, надпись, логотип)              | 3      |
|   |                                 | О | Вырезанное 3 Д изделие из тыквы.  | 3      |
|   |                                 | О | Сложность 3 Д изделия из тыквы.   | 3      |
|   |                                 | И | Внешний вид конкурсанта. Санитарная одежда соответствует нормам.                      | 3      |
|   |                                 | И | Санитарно-гигиенические требования соблюдены  | 3      |
|   |                                 | О | Использование флористической зелени   | 3      |
|   |                                 | О | Оригинальность и индивидуальность в исполнении в композиции                           | 3      |
|   |                                 | И | Общее впечатление от композиции   | 3      |
|   |                                 | И | Композиция соответствует заданному размеру  | 1      |
|   |                                 | О | Композиция соответствует заданной теме  | 3      |
|   |                                 | О | Таймменеджмент сборки композиции  | 3      |
| 4 | Вариативный/региональный модуль |   |   | 18,00  |
|   |                                 |   |   |        |
|   | Итого:                          |   |   | 100,00 |



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



#### 3.1. Школьники, студенты, специалисты

**ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА**

| № п/п | Наименование  | Фото оборудования или инструмента, или мебели  | Технические характеристики оборудования,  | Ед. изме      | Необ ходимое   |
|-------|---|--|---|---------------|----------------|
|       |   |  | <b>инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика</b>  | <b>рен ия</b> | <b>кол- во</b> |
| 1.    | Стол прямоугольный на колесиках, складной               |                           | <a href="https://www.completehoteles.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stolydsp-32mm-110-sm-16431.html">https://www.completehoteles.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stolydsp-32mm-110-sm-16431.html</a>   | шт            | 1              |
|       | Подсобный стол 70 на 70 квадрат, складной, на колесиках | D-73<br><br>Стол складной | <a href="https://www.completehoteles.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stolydsp-32mm-110-sm-16431.html">https://www.completehoteles.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stolydsp-32mm-110-sm-16431.html</a>   | шт            | 1              |
|       | Стол круглый 70 складной                                |                          | <a href="https://www.completehoteles.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stolydsp-32mm-110-sm-16431.html">https://www.completehoteles.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stolydsp-32mm-110-sm-16431.html</a>   | шт            | 1              |
|       | Кольцевая лампа настольная                              |                         | На усмотрение организатора  |               |                |
|       | Скатерть белая, однотонная.                             |  | На усмотрение организатора по размеру стола   |               |                |
| 2.    | Стул посетителя офисный                                 |                         | Размеры: 55x80  | шт            | 1              |
| 3.    | Доска разделочная                                       |                         | <a href="https://polimerbyt-shop.ru/images/detailed/2/806.jpg">https://polimerbyt-shop.ru/images/detailed/2/806.jpg</a>   | шт            | 1              |
| 4.    | Ящик пластмассовый под овощи                            |                         | <a href="https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/yashhik-skladnoj-s-">https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/yashhik-skladnoj-s-</a> | шт            | 1              |

|    |                                      |   |  |    |   |
|----|--------------------------------------|---|--|----|---|
|    |                                      |   | <a href="https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/yashhik-dlya-khraneniya-s-zamkami-i-ruchkoj-390x290x180-mm-15-3-litra/p/862981/?from=block-123-1">perforirovannymi-stenkami-480kh350kh230mm-plastikovyj-32-litra/p/862981/?from=block-123-1</a>   |    |   |
| 5. | Ящик для хранения с замками и ручкой |    | 390x290x180 мм 15.3 литра<br><a href="https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/yashhik-dlya-khraneniya-s-zamkami-i-ruchkoj-390x290x180-mm-15-3-litra/p/1013199/?from=block-123-6">https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/yashhik-dlya-khraneniya-s-zamkami-i-ruchkoj-390x290x180-mm-15-3-litra/p/1013199/?from=block-123-6</a>   | шт | 1 |
| 6. | Поднос красный                       |    | прямоугольный пластиковый Polar 470x330 мм красный<br><a href="https://media.komus.ru/media/sys_master/root/hdc/h55/9138175180830.jpg">https://media.komus.ru/media/sys_master/root/hdc/h55/9138175180830.jpg</a>  | шт | 1 |
| 7. | Пулевизатор                          |  | <a href="https://emmet.by/item/46328-pulverizator-0-25-l-cvet-miks-2?cat_id=49071">https://emmet.by/item/46328-pulverizator-0-25-l-cvet-miks-2?cat_id=49071</a>  | шт | 1 |
| 8. | Корзина для мусора                   |  | Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31x32.5 см)<br><a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlyamusora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block301-15">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlyamusora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block301-15</a> | шт | 1 |






|  |  |   |   |    |   |
|--|--|---|---|----|---|
|  | Профессиональные кусачки бокорезы для ремонта  |  | <a href="https://youoptibay.ru/tools/hands-tools/kusachki-for-repair">https://youoptibay.ru/tools/hands-tools/kusachki-for-repair</a>   | шт | 1 |
|  | НАБОР КАРВИНГ ПРОФИ ХУДОЖНИК (20 ИНСТРУМЕНТОВ) |  | <a href="https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniyablyud-i-karvinga-triangle/nabor-karving-profi-xudozhnik-20-instrumentov.html">https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniyablyud-i-karvinga-triangle/nabor-karving-profi-xudozhnik-20-instrumentov.html</a> | шт | 1 |

|     |   |   |   |    |   |
|-----|---|---|---|----|---|
| 10. | Профессиональный нож для карвинга (ком ком) |  | <a href="http://whitecat.org.ua/nozh-instrumenty/249-tajskij-nozh-dlya-karvinga.html">http://whitecat.org.ua/nozh-instrumenty/249-tajskij-nozh-dlya-karvinga.html</a>   | шт | 1 |
| 11. | Нож шеф большой                             |  | <a href="https://tramontina-posuda.ru/kupit/nozh-shefpovara-15-sm-s-derevyannoy-ruchkoy-v-blistere-tradicional-tramontina/">https://tramontina-posuda.ru/kupit/nozh-shefpovara-15-sm-s-derevyannoy-ruchkoy-v-blistere-tradicional-tramontina/</a>     | шт | 1 |
|     | НОЖ ТАЙСКИЙ чёрный, ИЗОГНУТЫЙ               |   | <a href="https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniyablyud-i-karvingatriangle/nozh-tajskij-izognutyj.html">https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniyablyud-i-karvingatriangle/nozh-tajskij-izognutyj.html</a> | шт | 1 |

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА**

| № п/п | Наименование | Фото расходных материалов | Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. измерения | Необходимое колво |
|-------|--------------|---------------------------|--|---------------|-------------------|
|-------|--------------|---------------------------|--|---------------|-------------------|



|    |                           |   |   |     |   |
|----|---------------------------|---|---|-----|---|
| 1. | Скатерть гибкое стекло    |     | <a href="https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlyagostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/skatertgibkoe-steklo-vivacase-80kh120kh0-2-sm-pvkhprozrachnaya/p/1319815/?from=block-12320&amp;qid=0613564223-0-20">https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlyagostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/skatertgibkoe-steklo-vivacase-80kh120kh0-2-sm-pvkhprozrachnaya/p/1319815/?from=block-12320&amp;qid=0613564223-0-20</a>                   | шт  | 1 |
| 2. | Бумажные полотенца        |    | <a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/bumazhnyegigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnyepolotentsa/polotentsabytovye/polotentsabumazhnyeluscan-2-slojnyebelye-2-rulona-pole-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/bumazhnyegigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnyepolotentsa/polotentsabytovye/polotentsabumazhnyeluscan-2-slojnyebelye-2-rulona-pole-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17</a>   | шт  | 1 |
| 3. | Тряпки в рулоне, отрывные |  | <a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/uborochnyjinventar/gubki-khozyajstvennyesalfetkii-shhetki-dlyakukhni/salfetkikhozyajstvennye/salfetkikhozyajstvennye-v-rulonebagichudo-tryapka-antivorsinkiviskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/uborochnyjinventar/gubki-khozyajstvennyesalfetkii-shhetki-dlyakukhni/salfetkikhozyajstvennye/salfetkikhozyajstvennye-v-rulonebagichudo-tryapka-antivorsinkiviskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17</a>   | шт  | 1 |
| 4. | Пакеты для мусора 30 л    |  | <a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlyamusora/meshki-dlyamusora/meshki-na-20-40litrov/meshki-dlya-legkogo-musora-na-20-40litrov/meshki-dlyamusora-na-30-l-komus-chnye-pnd-10-mkm-v-rulone-30-sht-48kh58-sm/p/157518/?from=block123-2">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlyamusora/meshki-dlyamusora/meshki-na-20-40litrov/meshki-dlya-legkogo-musora-na-20-40litrov/meshki-dlyamusora-na-30-l-komus-chnye-pnd-10-mkm-v-rulone-30-sht-48kh58-sm/p/157518/?from=block123-2</a> | шт  | 1 |
| 5. | Перчатки силиконовые      |  | одноразовые размер М 250шт в упаковке   | Шт. | 4 |

|    |                          |   |  |    |   |
|----|--------------------------|---|--|----|---|
| 6. | Шпажки<br>деревянные     |   | <a href="https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka/odnorazovayaposuda/trubochki-palochki-i-piki/nabor-shampurov-green-mysterybambukovye-dlina-20-sm-100-shtuk-v-upakovkeartikul-proizvoditelya-341018k-/p/1129531/?from=block123-5">https:// www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka/odnorazovayaposuda/trubochki-palochki-i-piki/nabor-shampurov-green-mysterybambukovye-dlina-20-sm-100-shtuk-v-upakovkeartikul-proizvoditelya-341018k-/p/1129531/?from=block123-5</a> | уп | 1 |
| 7. | Зубочистки<br>деревянные |  | <a href="https://beru.ru/product/qua-lita-zubochistki-bambukovye-300-sht/100628459770?show-uid=15862853380213679498306006&amp;offerid=SYR4Eu4quxnZ43S6SPE35g">https://beru.ru/product/qua-lita-zubochistki-bambukovye-300-sht/100628459770?show-uid=15862853380213679498306006&amp;offerid=SYR4Eu4quxnZ43S6SPE35g</a>  | уп | 1 |

|    |                         |   |   |     |   |
|----|-------------------------|---|---|-----|---|
| 8. | Фольга                  |    | Фольга пищевая<br>алюминиевая 11 мкм х<br>300 мм х 10 м   | шт. | 1 |
| 9. | Оазис<br>флорестический |  | <a href="https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriyaspecialno-sozdandlyagivyh-cvetov-961-1521.html">https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriyaspecialno-sozdandlyagivyh-cvetov-961-1521.html</a> | шт. | 5 |


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

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



| 9.   | Triangle Carving loop (петельки) |  | На усмотрение участника  | шт.           |                    |
|--|----------------------------------|--|--|---------------|--------------------|
| <b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ</b> |                                  |  |  |               |                    |
|  |                                  |  | По согласованию с главным экспертом (например)   |               |                    |
|  | Красители                        |  |  |               |                    |
|  | Электрические инструменты        |  |  |               |                    |
|  | Механическое оборудование        |  |  |               |                    |
| <b>ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)</b>           |                                  |  |  |               |                    |
| № п/п  | Наименование                     | Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели | Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. измерения | Необходимое кол-во |

|   |                            |   |   |     |   |
|---|----------------------------|---|---|-----|---|
| 1 | Стол офисный               |   | 1400x600x750                                |     | 2 |
| 2 | Стул посетителя офисный    |  | Размеры: 55x80                              | шт  | 6 |
| 3 | Вешалка                    |  | Вешалка напольная Пико-4 на 5 персон металл | Шт. | 1 |
| 4 | Ноутбук                    |  | На усмотрение организатора                  | шт  | 1 |
| 5 | Водонагревательный аппарат |   | На усмотрение организатора                  | шт  | 1 |
| 6 | Принтер                    |   | На усмотрение организатора                  | шт  | 1 |

|   |                                      |   |  |    |   |
|---|--------------------------------------|---|--|----|---|
| 7 | Корзина для мусора                   |   | Корзина для мусора<br>Стамм 18 л пластик<br>черная (31x32.5 см)<br><a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlyamusora/korziny-dlyabumag/korzina-dlyamusora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block301-15">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlyamusora/korziny-dlyabumag/korzina-dlyamusora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block301-15</a> | шт | 1 |
| 8 | Шкаф холодильный среднетемпературный |  | На усмотрение организатора   | шт | 2 |


|   |                                |  |                            |    |  |
|---|--------------------------------|--|----------------------------|----|--|
| 9 | Стеллаж складной металлический |  | На усмотрение организатора | шт |  |
|---|--------------------------------|--|----------------------------|----|--|







**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)**

| № п/п | Наименование  | Фото расходных материалов   | Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика  | Ед. измерения | НХМ КО |
|-------|---|---|---|---------------|--------|
| 1     | Бумага А4   |  | <a href="https://media.komus.ru/media/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg">https://media.komus.ru/media/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg</a>   | уп            |        |
| 2     | Папка-планшет Attache А4 пластиковая синяя без крышки |  | <a href="https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4-plastikovayasinyaya-bez-kryshki/p/198686/zoomImages">https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4-plastikovayasinyaya-bez-kryshki/p/198686/zoomImages</a> | шт            |        |
| 3     | Ручка   |  | Шариковая синяя   | шт.           |        |


|   |                  |  |   |    |  |
|---|------------------|--|---|----|--|
| 4 | Поварской колпак |  | <a href="https://www.komus.ru/kata_log/rabochaya-spetsodezhda-i-siz/odnorazovaya-odezhda/odnorazovyeGolovnyeubory/shapochka-kolpak-povarskoj-bel-28kh23-50g-m2-25shtup/p/879659/">https://www.komus.ru/kata_log/rabochaya-spetsodezhda-i-siz/odnorazovaya-odezhda/odnorazovyeGolovnyeubory/shapochka-kolpak-povarskoj-bel-28kh23-50g-m2-25shtup/p/879659/</a> | уп |  |
|---|------------------|--|---|----|--|

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

| № п/п | Наименование                 | Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты                    | Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. измерения | Н |
|-------|------------------------------|---|--|---------------|---|
| 1     | Порошковый огнетушитель ОП-4 |  | Класс В - 55 В Класс А - 2 А   | шт.           |   |

|    |  |   |   |     |   |
|----|--|---|---|-----|---|
| 1. | Стол офисный                               |   | 1400x600x750  | шт  | 2 |
| 2. | Стул посетителя офисный                    |  | Размеры: 55x80  | шт  | 4 |
| 3. | Скатерть для презентационного стола белая. |   | <u>Н а усмотрение организатора</u>  | шт  | 3 |
| 4. | Часы                                       |  | Материал корпуса: дерево, стекло<br>Стекло: пластиковое<br>Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см   | шт. | 2 |
| 5. | Аптечка                                    |  | Аптечка оказание первой помощи  | шт  | 1 |
| 6. | Бумага А4                                  |  | <a href="https://media.komus.ru/media/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg">https://media.komus.ru/media/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg</a> | уп  | 1 |
| 7. | Кулер для воды                             |  | настольный без охлаждения   | шт  | 1 |

|    |                      |   |   |    |    |
|----|----------------------|---|---|----|----|
| 8. | Оазис флорестический |   | <a href="https://www.radugamsk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriyaspecialno-sozdan-dlyagivvyh-cvetov-961-1521.html">https://www.radugamsk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriyaspecialno-sozdan-dlyagivvyh-cvetov-961-1521.html</a>   | шт | 35 |
| 9. | Степлер              |  | <a href="https://www.komus.ru/katalog/kantstovary/steplery-iskoby/steplery-do-25-listov/stepler-attache-8215-do-25-listovcheryj/p/159009/zoomImages">https://www.komus.ru/katalog/kantstovary/steplery-iskoby/steplery-do-25-listov/stepler-attache-8215-do-25-listovcheryj/p/159009/zoomImages</a> | шт | 3  |
| 10 | Ножницы              |  | <a href="https://media.komus.ru/media/sys_master/root/h1b/hd9/9219515219998.jpg">https://media.komus.ru/media/sys_master/root/h1b/hd9/9219515219998.jpg</a>   | шт | 3  |

|    |                    |  |  |    |   |
|----|--------------------|--|--|----|---|
| 11 | Корзина для мусора |  | Корзина для мусора<br>Стамм 18 л пластик<br>черная (31x32.5 см)<br><a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlyamusora/korziny-dlyabumag/korzina-dlyamusora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block301-15">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlyamusora/korziny-dlyabumag/korzina-dlyamusora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block301-15</a> | шт | 1 |
|----|--------------------|--|--|----|---|

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <p><b>Опрыскиватель садовый аккумуляторный для растений зеленый 2 л /распылитель ручной электрический / для цветов /для дома /для дачи</b></p> | <p><b>ОПРЫСКИВАТЕЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ со сменными насадками</b></p>  <p>2 л<br/>аккумулятор от USB</p> | <p><a href="https://yandex.ru/products/product/1455107596/sku/101469639634?repath=%2Fsearch%3Frs%3DeJxNjstugkAUQE26KunKhemq6bIbk7nDPJilDwyMoOJABDcGrGKVUuujVH6iv1y0Jja5u3PPvQf_3EnQGpzHAFVfyJiZdV23d0dbeCZXW7zmnQAggHT8AAsAEGbhE11hrvNHX8btj20qp47LZywde2ZZFXQPODYa4Dn8OJ0KnDJA4O6mKZkWIIr-1L9wxHSHEArNVOYTia k1wcnEI41RnwLF80hpiuOzI3bGzz203R15sCduQ3mPtufZSO_MoGbUNPPP4PKZJfni3En-VtG48G1oDg4VTHJlmiX2zgC3fFFdeNSVlb20206z9LebdRWspO11YepcmCo hTwa5NgunVkPPNZOWr vjPJ0pgrKAPLiRwH_vpf0J52tjuYJP3Twim085hYaQ3Ph8G63g1k3MrXFtfH0sdJW3r6v8CMU9kBg%252C%252C%26text%3D%25D0%25BE%25D0%25BF%25D1%2580%25D1%258B%25D1%2581%25D0%25BA%25D0%25B8%25D0%25B2%25D0%25B0%25D1%2582%25D0%25B5%25D0%25BB%25D1%258C%2520%25D0%25BA%25D0%25BE%25D0%25BC%25D0%25BD%25D0%25B0%25D1%2582%25D0%25BD%25D1%2582%25D0%25B9&amp;text=%D0%BE%D0%BF%D1%80%D1%8B%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C+%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%BD%D0%B0%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B9&amp;lr=213">https://yandex.ru/products/product/1455107596/sku/101469639634?repath=%2Fsearch%3Frs%3DeJxNjstugkAUQE26KunKhemq6bIbk7nDPJilDwyMoOJABDcGrGKVUuujVH6iv1y0Jja5u3PPvQf_3EnQGpzHAFVfyJiZdV23d0dbeCZXW7zmnQAggHT8AAsAEGbhE11hrvNHX8btj20qp47LZywde2ZZFXQPODYa4Dn8OJ0KnDJA4O6mKZkWIIr-1L9wxHSHEArNVOYTia k1wcnEI41RnwLF80hpiuOzI3bGzz203R15sCduQ3mPtufZSO_MoGbUNPPP4PKZJfni3En-VtG48G1oDg4VTHJlmiX2zgC3fFFdeNSVlb20206z9LebdRWspO11YepcmCo hTwa5NgunVkPPNZOWr vjPJ0pgrKAPLiRwH_vpf0J52tjuYJP3Twim085hYaQ3Ph8G63g1k3MrXFtfH0sdJW3r6v8CMU9kBg%252C%252C%26text%3D%25D0%25BE%25D0%25BF%25D1%2580%25D1%258B%25D1%2581%25D0%25BA%25D0%25B8%25D0%25B2%25D0%25B0%25D1%2582%25D0%25B5%25D0%25BB%25D1%258C%2520%25D0%25BA%25D0%25BE%25D0%25BC%25D0%25BD%25D0%25B0%25D1%2582%25D0%25BD%25D1%2582%25D0%25B9&amp;text=%D0%BE%D0%BF%D1%80%D1%8B%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C+%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%BD%D0%B0%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B9&amp;lr=213</a></p> |  |
|--|---|--|--|

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>58B%25D0%25B9&amp;text=%D0%BE%D0%BF%D1%80%D1%8B%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C+%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%BD%D0%B0%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B9&amp;lr=213</p> |  |
|--|--|--|--|--|

|  |  |   |                           |    |   |
|--|--|---|---------------------------|----|---|
|  | Удлинитель ЭРА U-4es (Б0028380), 4 розетки, с/з, 16А / 3500 Вт 5 м |   | На усмотрении руководство | шт | 5 |
|  | Настольная лампа Eglo Moncalvio 1 96844                            |  | На усмотрении руководство | шт | 2 |

**КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)**

| № п/п | Наименование            | Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов | Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика   | Ед. измерения | Необходимое колво |
|-------|-------------------------|--|--|---------------|-------------------|
| 1     | Стол офисный            |     | 1400x600x750   | шт            | 1                 |
| 2     | Стул посетителя офисный |    | Размеры: 55x80   | шт            | 6                 |
| 3     | Корзина для мусора      |   | Корзина для мусора Stamm 18 л пластик черная (31x32.5 см)<br><a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlyamusora/korziny-dlyabumag/korzina-dlyamusora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block301-15">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlyamusora/korziny-dlyabumag/korzina-dlyamusora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block301-15</a> | шт            | 1                 |



|   |                |   |   |     |   |
|---|----------------|---|---|-----|---|
| 4 | Вешалка        |   | <a href="https://www.onlinetrade.ru/catalogue/veshalki_dlya_odezhdy-c322/sheffilton/veshalka_napolnaya_sheffilton_sht_w_r14_chernyy_sh936013-1497315.html?utm_source=market.yandex.ru&amp;utm_medium=cpc&amp;city=1&amp;frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fcatalog%2F71999%2Flist%3Ftext%3D%25&amp;ymclid=36957116850107746000001">https://www.onlinetrade.ru/catalogue/veshalki_dlya_odezhdy-c322/sheffilton/veshalka_napolnaya_sheffilton_sht_w_r14_chernyy_sh936013-1497315.html?utm_source=market.yandex.ru&amp;utm_medium=cpc&amp;city=1&amp;frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fcatalog%2F71999%2Flist%3Ftext%3D%25&amp;ymclid=36957116850107746000001</a> | шт  | 1 |
| 5 | Кулер для воды |  | настольный без охлаждения   | шт. | 1 |

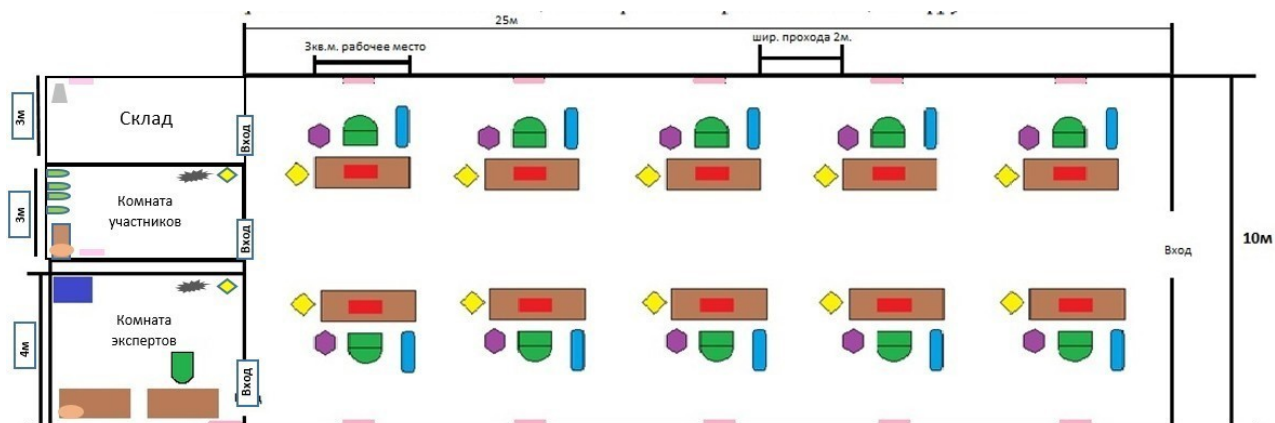
**4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий.**

| Виды нозологий                              | Площадь, м кв. | Ширина прохода между рабочими местами, м | Специализированное оборудование, количество.   |
|---|----------------|--|--|
| Рабочее место участника с нарушением слуха  | 4              | От 1 м ет р а до 1,5 метров              | Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" РМ- 31 (заушный индуктор и индукционная петля)<br><a href="http://rosopeka.ru/good4632.html">http://rosopeka.ru/good4632.html</a><br>1<br>- 1 шт.   |
|   |                |  | Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)<br><a href="https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852-microsd-4gb/?p=2&amp;i=2">https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852-microsd-4gb/?p=2&amp;i=2</a><br>- 1 шт.  |
| Рабочее место участника с нарушением зрения | 4              | От 2 метров                              | Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse<br><a href="http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichi_tel-2">http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichi_tel-2</a><br>шт. |
|   |                |  | Электронная лупа Bigger B2.5-43TV<br><a href="https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B">https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B</a>   |

|   |     |                              |   |
|---|-----|------------------------------|---|
|   |     |                              | <u>25-43TV/</u> -<br>2 шт.  |
|   |     |                              | Говорящий карманный<br>калькулятор на русском языке<br><a href="http://rosopeka.ru/good4031.htm">http://rosopeka.ru/good4031.htm</a><br>1<br>- 4шт. |
| <b>Рабочее место участника с нарушением ОДА</b>               | нет | нет                          | нет   |
| <b>Рабочее место участника с соматическим и заболеваниями</b> | 4   | От 2 метров                  | По предварительной мед. заявке, согласно показаниям участника   |
| <b>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</b>      | 4   | От 1 м е т р а до 1,5 метров | По предварительной мед. заявке, согласно показаниям участника   |

## 5. Схема застройки соревновательной площадки.

Для всех категорий на 10 рабочих мест.



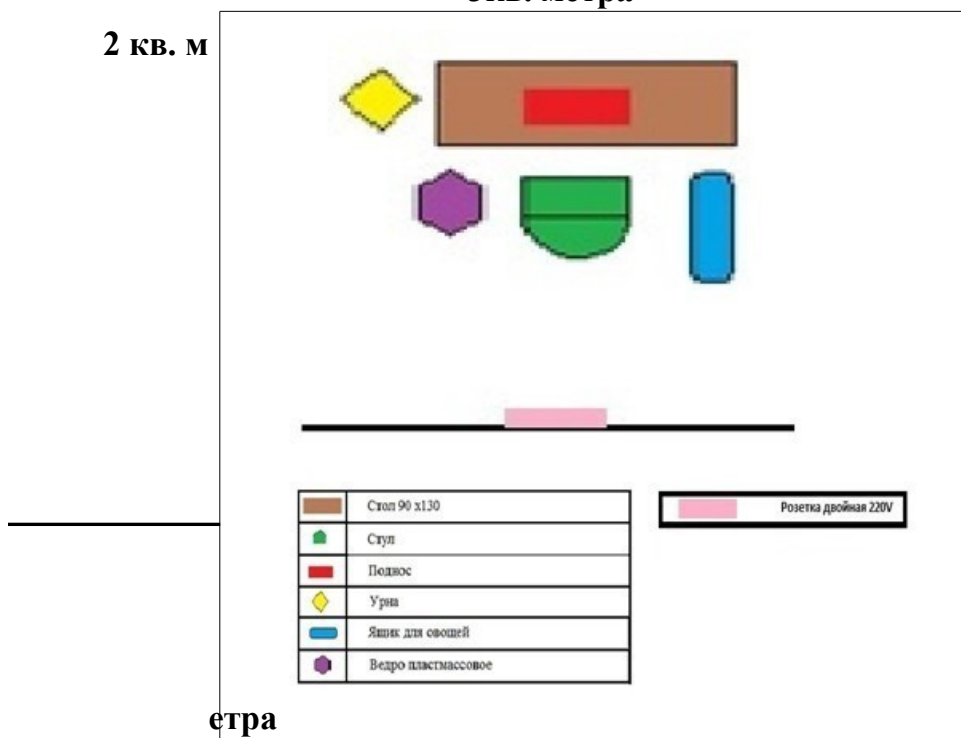
|  |                     |
|--|---------------------|
|  | Стол 90 x130        |
|  | Стул                |
|  | Поднос              |
|  | Урна                |
|  | Ящик для овощей     |
|  | Ведро пластмассовое |
|  | Куллер с водой      |
|  | Вешалка             |
|  | Холодильник         |

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | Розетка двойная 220V |
|  | Моечная ванна        |

Для всех категорий на 1 рабочее место.

3 кв. метра

2 кв. м





## 2. 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

Прило

Набор овощей и фруктов для выполнения конкурсного задания.

| Категория                | Овощи и фрукты на 1 участника                          | Консистенция и плотность |
|--------------------------|--|--------------------------|
| <b>Школьники</b>         | <b>Основной набор овощей и фруктов на 1 участника:</b> |                          |
|                          | ✓ Пекинская капуста - 1 шт.                            | мягкая                   |
|                          | ✓ Дайкон – 2 шт.                                       | средняя                  |
|                          | ✓ Жёлтая репа/ зелёная редька - 3 шт.                  | средняя                  |
|                          | <b>Дополнительный список овощей:</b>                   | мягкая                   |
|                          | ✓ Помидоры черри – 5 шт.                               |                          |
|                          | ✓ Цуккини – 1 шт.                                      | мягкая                   |
|                          | ✓ Морковь - 1 шт.                                      | твердая                  |
|                          | ✓ Продукты от поставщика                               |                          |
|                          | ✓ Гранат – 1 шт.                                       | смешанная                |
| ✓ Яблоки – 3 шт          | средняя  |                          |
| <b>Студенты</b>          | <b>Основной набор овощей и фруктов на 1 участника:</b> | средняя                  |
|                          | ✓ Дайкон – 2 шт.                                       |                          |
|                          | ✓ Арбуз (или аналог) – 1 шт.                           | смешанная                |
|                          | <b>Дополнительный список овощей:</b>                   | мягкая                   |
|                          | ✓ Пекинская капуста - 1 шт.                            |                          |
|                          | ✓ Морковь - 2 шт.                                      | твердая                  |
|                          | ✓ Тыква батернат - 1шт.                                | твердая                  |
|                          | ✓ Манго – 1шт.   | средняя                  |
|                          | ✓ Огурец – 1 шт  | мягкая                   |
|                          | ✓ Помидоры черри – 5 шт.                               | мягкая                   |
|                          | ✓ Редис красный – 3 шт.                                | средняя                  |
|                          | ✓ Виноград кардинал – 250 гр.                          | мягкая                   |
|                          | ✓ Жёлтая репа/ зелёная редька - 2 шт.                  | средняя                  |
| ✓ Продукты от поставщика |  |                          |
| <b>Специалисты</b>       | <b>Основной набор овощей и фруктов на 1 участника:</b> | средняя                  |
|                          | ✓ Дайкон – 2 шт.                                       |                          |
|                          | ✓ Арбуз (или аналог) – 1 шт.                           | смешанная                |
|                          | <b>Дополнительный список овощей:</b>                   | мягкая                   |
|                          | ✓ Пекинская капуста - 1 шт.                            |                          |
|                          | ✓ Тыква батернат - 1шт.                                | твердая                  |
|                          | ✓ Манго – 1шт.   | средняя                  |
|                          | ✓ Помидоры черри – 5 шт.                               | мягкая                   |

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| ✓ Виноград кардинал – 250 гр.         | <b>мягкая</b>  |
| ✓ Морковь - 2 шт.                     | <b>твердая</b> |
| ✓ Огурец – 1 шт                       | <b>мягкая</b>  |
| ✓ Редис красный – 3 шт.               | <b>средняя</b> |
| ✓ Жёлтая репа/ зелёная редька - 2 шт. | <b>средняя</b> |
| ✓ Продукты от поставщика              |                |



