

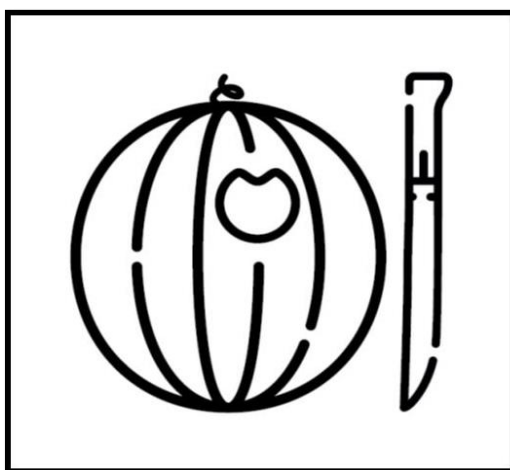
**VII РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ СРЕДИ
ЛЮДЕЙ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ
«АБИЛИМПИКС ЮЖНЫЙ УРАЛ – 2021»**

Утверждено координационным
советом работодателей
Челябинской области

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«КАРВИНГ»



Челябинск 2021г.

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.

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
Иметь практический опыт: - организации и проведении подготовки рабочих мест, - подготовки к работе инструментов, в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья,	Иметь практический опыт: - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными	Иметь практический опыт: - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными

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

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. <i>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</i> ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. <i>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</i> ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. <i>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</i> ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,
---	---	---

[illegible]

[illegible]

полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 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 разнообразного ассортимента.	и регламентами. 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 разнообразного ассортимента.
--	---	--

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьники: непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 3 часа вырезать и собрать композицию на тему «Весенние краски» Обязательные элементы: Вырезать георгин из зелёной редьки/жёлтой редьки, вырезать розу из моркови, составить букет в овальной корзине на тему «Весенние краски»

Студенты/специалисты: непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 3 часа вырезать и собрать композицию на тему «Весенние краски» Обязательные элементы: Вырезать розу из зелёной редьки/жёлтой репы, вырезать надпись «Карвинг» на ажуре из цуккини, составить букет в овальной корзине на тему «Весенние краски».

2.2 Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьник	Модуль 1: Профессиональные Навыки в организации Работы по модулям.	00:30	-Организованное рабочее место -Опрятный внешний вид -Безопасная работа.
	Модуль 2: Работа с зелёной редькой/жёлтой репой	00:30	Георгин из зелёной редьки/жёлтой репы, 2 способом, резьба снизу вверх - 1шп.
	Модуль 3: Работа с морковью	01:00	Роза из моркови-2шп.
	Модуль 4: Собрать композицию из овощей и фруктов на тему «Весенние краски»	01:00	-Готовая итоговая работа из овощей и фруктов на тему «Весенние краски» -Чистое рабочее место.

Общее время выполнения конкурсного задания: 3 часа			
студент/специалист	Модуль 1: Профессиональные Навыки по организации работы по модулям.	00:15	-Организованное рабочее место -Опрятный внешний вид -Безопасная работа.
	Модуль 2: Работа с зелёной редькой/жёлтой репой	00:30	1. Роза из зелёной редьки/жёлтой репы, 2 способом, резьба снизу вверх - 1 шт. 2. Две идентичные розы (Двойной коэффициент отражается в баллах) .
	Модуль 3: Работа с цуккини	01:00	Надпись «Карвинг» на ажуре 1 шт. (можно пользоваться трафаретом), выполненный в 3D
	Модуль 4: Составить букет в овальной корзине на тему «Весенние краски »	00:45	-Из овощей и фруктов составить букет заданной тематике в овальной корзине (предоставляется организаторами). - чистое рабочее место

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 композиции, 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, табличка, номер участника.
 - В течение 5 минут после завершения конкурса, участник должен покинуть зону соревнования.
- При задержке более 5 минут от корректного времени, композиция считается не представленной и не оценивается.

Школьники:

Модуль 2. Работа с жёлтой репой/зелёной редькой.

Берём зелёную редьку/жёлтую репу, отрезаем верхнюю и нижнюю часть. Начинаем резать георгин с основания овоща. Средним овальным ножом сделаем 7-9 лепестков, углубляя нож в сторону сердцевины. Подрезаем лишнюю мякоть под лепестками первого ряда, сформируем площадку для следующего ряда. Последующие лепестки вырезайте по кругу, таким же способом. Изделие храним в холодной воде.

Модуль 3. Работа с морковью.

Берём морковь, отрезаем верхнюю 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 моркови. 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.

Модуль 4. Собрать композиции из овощей и фруктов на тему «Весенние краски».

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 3 часа.
- 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 зеленой пеной (предоставляется организаторами).
- Клей и любые красители использовать запрещено!!!
- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Участникам разрешено приносить декорации к своим композициям.
- Инвентарь и инструменты проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами. Все, что предоставляется в инфраструктурном листе, к проносу в тулбоксе запрещено.
- Участвовать разрешено только в профессиональной одежде (поварская куртка, штаны, фартук, колпак, сабо).

Студенты/специалисты:

Модуль 2. Работа с 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 овоща. 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.

Модуль 3. Работа с цуккини

Из предоставленного цуккини участник, на своё усмотрение, вырезает надпись «Карвинг» и ажурный орнамент, выполненный в 3D

Модуль 4. Собрать композицию из овощей и фруктов

Тема композиции: «Весенние краски».

Из представленных организаторами соревнований сырых овощей и фруктов, создать и выставить фруктовую - овощную композицию с

обязательными элементами карвинга. Сочетая в одной работе различные виды овощей и фруктов.

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

Основные условия

- На конкурс отводится 3 часа
- Вырезать основные элементы из овощей и фруктов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.
- Составить композицию из овощей и фруктов
- Обязательно использовать все основные овощи и фрукты
- Для составления композиции, разрешено использование деревянных шпажек, зубочисток и оазиса (предоставляется организаторами)
- Для оформления композиции можно воспользоваться флористической зеленью рускус (предоставляется организаторами).
- Любые красители использовать запрещено
- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Участникам разрешено приносить декорации к своим композициям.
- Инвентарь и инструменты проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тубоксе запрещено.
- Участвовать разрешено только в профессиональной одежде (поварская куртка, штаны, фартук, колпак, сабо).

Особые указания:

Что можно?

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

Что нельзя?

- Приносить любые овощи и фрукты
- Приносить флористическую зелень
- Приносить Оазис (флористическая губка)
- Приносить расходные материалы, которые указаны в инфраструктурном листе, которые предоставляют организаторы.
- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение.
- Вести себя агрессивно на площадке.

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

Относиться к 30% изменению:

- 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 основной набор овощей и фруктов
- Менять обязательные изделия из овощей.

2.5. Критерии оценки выполнения задания.

Школьники:

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.	- Организованное рабочее место - Опрятный внешний вид - Безопасная работа	28
Модуль 2: Работа с жёлтой репой/зелёной редькой	Георгин из желтой репы/ зеленой редькой	12
Модуль 3: Работа с морковью	1.Роза из моркови – 1шт. (обязательно)	27
Модуль 4: собрать композицию из овощей и фруктов на тему «Новогодний букет»	-Готовая итоговая работа из овощей и фруктов на тему «Новогодний букет» -Чистое рабочее место.	33
ИТОГО		100

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

	6.	Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности Чистый пол	2	2	
	7.	Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами для карвинга	4	4	
	8.	Расточительность при работе с овощами и фруктами	2	2	
	9.	Брак при вырезании элементов.	2	2	
	10.	Эффективность планирования и ведения процесса вырезания	2		2
	11.	Навыки работы с тайским ножом	2	2	
	12.	Навыки работы с инструментами для карвинга	2		2
	13.	Навыки работы с овощами и фруктами	2		2
Итого:			28		
Модуль2:Работа с желтой репой зеленой редькой					

Георгин из желтой репы/зеленой редьки	14.	Механическая обработка желтой репы/зеленой редьки	2	2	
	15.	Исполнение обязательного изделия: георгин из желтой репы/зеленой редьки	2	2	
	16.	Ведение технологического процесса вырезания георгина из желтой репы/зеленой редьки	3		3
	17.	Правильное и качественное(чистота) исполнение основного изделия: Георгин из желтой репы/зеленой редьки	5		5
Итого:			12		
Модуль3:Работа с морковью					
1.Роза из моркови.(обязательно) 2Две идентичные розы(Двойной коэффициент отражается в баллах)	18.	Исполнение обязательного изделия: роза из моркови	4	4	
	19.	Правильное и качественное исполнение основного изделия: роза из моркови (глубина,чистота прореза)	6		6
	20.	Реалистичность исполнения розы из моркови	5	5	
	21.	Две идентичные розы из моркови	8	8	
	22.	Ведение процесса вырезания розы из моркови	4		4

Итого:			27		
Модуль4:Собрать композицию из овощей и фруктов на тему « Весенние краски»					
-Готовая итоговая работа из овощей и фруктов на тему «Весенние краски» -Чистое рабочееместо.	23.	Правильное и качественное выполнение всех дополнительных элементов (на выбор участника),	6		6
	24.	Правильное и качественное выполнение Комбинированных изделий	4		4
	25.	Тайм – менеджмент, планирование и ведение процесса по составлению композиции	4		4
	26.	Обязательное использование основных овощей и Фруктов	4	4	
	27.	Использование дополнительных овощей и фрукты	3	3	
	28.	Правильное и качественное выполнение дополнительных	3		

		элементов в стиле карвинга (на выбор участника (30%изменение)			3
	29.	Стиль и креативность в оформлении композиции	4		4
	30.	Визуальное оценивание композиции в соответствии с конкурсным заданием(тема)	3		3
	31.	Корректное время подачи композиции +- 10 минут от Заранее определенного	2	2	
Итого:			33		

Студенты.Специалисты.

Наименованиемодуля	Задание	Максимальны й балл
Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.	- Организованное рабочее место - Опрятный внешний вид - Безопасная работа	26
Модуль2: Работа с жёлтой репой/зелёной редькой.	1.Роза из желтой репы/ зеленой редьки 2. Две идентичные розы (Двойной коэффициент отражается в баллах)	16
Модуль 3: Работа с цуккини	Надпись «Карвинг» на ажуре цуккини , выполненный в 3D	44
Модуль 4: Собрать композицию из овощей и фруктов на тему «Весенние краски»	-Композиция из овощей и фруктов на тему «Весенние краски» -чистое рабочее место	14

ИТОГО		100

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Модуль1:Профессиональные навыки в организации работы по модулям.					
- Организованное рабочее место -Опрятный Внешний вид -Безопасная работа	1	Подготовка овощей и фруктов	2	2	
	2.	Организация рабочего места	2	2	
	3.	Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте	2	2	
	4.	Персональная гигиена рук	2	2	
	5.	Плохие привычки	2	2	
	6.	Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности, чистый пол	2	2	
	7.	Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами для карвинга	2	2	
	8.	Расточительность при работе с овощами и фруктами	2	2	
	9.	Брак при вырезании элементов.	2	2	
	10.	Эффективность планирования и ведения процесса вырезания	2		2
	11.	Навыки работы с тайским ножом	2	2	
	12.	Навыки работы с инструментами для карвинга	2		2
	13.	Навыки работы с овощами и фруктами	2		2
Итого:			26		
Модуль 2:Работа с желтой репой/ зеленой редькой					

1.Роза из желтой репы/ зеленой редьки	14.	Правильное и качественное исполнения изделия из желтой репы/зеленой редьки (глубина, чистота прореза)	8		8
	15.	Максимальное выполнение изделия из желтой репы/ зеленой редьки (4изделия)	4	4	
	16.	Ведение технологического процесса вырезания изделия из желтой репы/зеленой редьки	4		4
Итого			16		
Модуль 3: Работа с цуккини					
Надпись «Карвинг» на ажуре цуккини , выполненный в 3D	17.	Механическая обработка цуккини	1	1	
	18.	Техника безопасности при работе с цуккини	3	3	
	19.	Правильное и качественное исполнение обязательного изделия: ажурный цуккини (чистота, глубина, объём, пропорции, заполняемость, идентичность узора)	20		20
	20.	Усложняющие элементы в процессе вырезания цуккини 3D	10		10
	21.	Ведения процесса вырезания цуккини.	10		10
Итого:			44		

Модуль 4: Собрать композицию из овощей и фруктов на тему «Весенние краски»					
- Композиция из овощей и фруктов на тему «Весенние краски» - чистое рабочее место	22.	Тайм–менеджмент, планирование и ведение процесса по составлению композиции	2		2
	23.	Обязательное использование основных овощей и фруктов	2	2	
	24.	Использование дополнительных овощей и фруктов	1	1	
	25.	Правильное и качественное выполнение дополнительных элементов в стиле карвинга (30%изменение)	1		1
	26.	Стиль и креативность в оформлении композиции	4		4
	27.	Визуальное оценивание композиции в соответствии с конкурсным заданием (тема)	2		2
	28.	Корректное время подачи композиции +- 10 минута от заранее определенного времени	2	2	
Итого:			14		

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

Школьники, студенты, специалисты

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1.	Столофисный		1400x600x750	шт	1
2.	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	1

3.	Доска разделочная		https://polimerbyt-shop.ru/images/detailed/2/806.jpg	шт	1
4.	Ящик пластмассовый подовощи		https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/yashhik-skladnoj-s-perforirovannyimi-stenkami-480kh350kh230-mm-plastikovyyj-32-litra/p/862981/?from=block-123-1	шт	1
5.	Ящик для хранения замками ручкой		390x290x180 мм 15.3 литра 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	шт	1
6.	Поднос красный		прямоугольный пластиковый Polar 470x330 мм красный https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/hdc/h55/9138175180830.jpg	шт	1
7.	Пулевизатор		https://emmet.by/item/46328-pulverizator-0-25-l-cvet-miks-2?cat_id=49071&lt;br&gt;&lt;br&gt;	шт	1
8.	Корзина для мусора		Корзина для мусора Stamm 18 л пластик черная (31x32.5 см) https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chnaya-31kh32-5-sm-	шт	1

			/p/382415/?from=block-301-15		
	НАБОР КАРВИНГПРОФИ ХУДОЖНИК (20ИНСТРУМЕНТ ОВ)		https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nabor-karving-profi-xudozhnik-20-instrumentov.html	шт	1
10.	Профессиональный нож для карвинга(ком ком)		http://whitecat.org.ua/nozh-i-instrumenty/249-tajskij-nozh-dlya-karvinga.html	шт	1
11.	Ножшефбольшой		https://tramontina-posuda.ru/kupit/nozh-shef-povara-15-sm-s-derevyanno-y-ruchkoj-v-blistere-traditional-tramontina/	шт	1
	НОЖТАЙСКИЙ чёрный,ИЗОГ НУТЫЙ		https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nozh-tajskij-izognutyj.html	шт	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

№ п/ п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед.и змер ени я	Необ ходи мое ко л- во
1.	Скатерть одноразовая ПВХ 120x180 см прозрачная		https://www.komus.ru/catalog/khozyajstvennyetovary/bumazhnyegigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/skatertiodnorazovye/skatertiodnorazovaya-pvkh-120x180-sm-prozrachnaya/p/570531/?from=block-123-4	шт	1
2.	Бумажные полотенца		https://www.komus.ru/catalog/khozyajstvennyetovary/bumazhnyegigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnyepolotentsa/polotentsabytovye/polotentsabumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po	шт	1

			12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17		
3.	Тряпки в рулоне,отрывные		https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17	шт	1
4.	Пакетыдлямусора30 л		https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/meshki-dlya-musora/meshki-na-20-40-litrov/meshki-dlya-legkogo-musora-na-20-40-litrov/meshki-dlya-musora-na-30-l-komus-chnye-pnd-10-mkm-v-rulone-30-sht-48kh58-sm/p/157518/?from=block-123-2	шт	1
5.	Перчаткис иликоновые		одноразовыеразмерМ250штвупаковке	Шт.	4
6.	Шпажкидеревянные		https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka/odnorazovaya-posuda/trubochki-palochki-i-piki/nabor-shampurov-green-mystery-bambukovye-dlina-20-sm-100-shtuk-v-upakovke-artikul-proizvoditelya-341018k/p/1129531/?from=block-123-5	уп	1
7.	Зубочисткидеревянные		https://beru.ru/product/qualita-zubochistki-bambukovye-300-sht/100628459770?show-uid=158628533802136794	уп	1

			98306006&offerid=SYR4Eu4quxnZ43S6SPE35g		
8.	Фольга		Фольга пищеваяалюминиевая 11 мкм х300 ммх 10 м	шт.	1
9.	Оазисфлор естический		https://www.raduga- msk.ru/raduga- shop/kirpich-viktoriya- specialno-sozdan-dlya- givyh-cvetov-961- 1521.html	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 гравёрный</u>		<u>На усмотрение участника</u>	шт.	
8.	Набор "Карвинг- Скульптура"		<u>На усмотрение участника</u>	шт.	
9.	Triangle Carving loop (петельки)		<u>На усмотрение участника</u>	шт.	

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

			По согласованию с главным экспертом (например)		
	Клей				
	Красители				
	Электрические инструменты				
	Механическое оборудование				

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)

№ п/ п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимо количество
--------------	--------------	--	---	---------------	-----------------------

1	Столофисный		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 Stamm 18 л пластик черная (31x32.5 см) https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31x32.5-sm-/p/382415/?from=block-301-15	шт	1
8	Шкаф холодильный среднетемпературный		На усмотрение организатора	шт	2
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)					
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инстументов и ссылка	Ед. измерения	Необходимое

			на сайт производителя, по ставщика		КОЛ- ВО
1	Бумага А4		https://media.komus.ru/media/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg	уп	1
2	Папка- планшет Attache А4 пластиковая синяя без крышки		https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4-plastikovaya-sinyaya-bez-kryshki/p/198686/zoomImages	шт	1
3	Ручка		Шариковая синяя	шт.	2
4	Поварской колпак		https://www.komus.ru/katalog/rabochaya-spetsodezhda-i-siz/odnorazovaya-odezhda/odnorazovye-golovnye-ubory/shapochka-kolpak-povarskoj-bel-28kh23-50g-m2-25sht-up/p/879659/	уп	1
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)					
№ п/ п	Наименование	Фото необходимого оборудо- вания, средства ин- дивидуальной за- щиты	Технические характери- стики оборудования, ин- струментов ссыла- на сайт производителя, постав- щика	Ед. и измер- ени- я	Необ- ходи- мое ко- л- во
1	Порошковый огнетушитель ОП-4		Класс В-55 Класс А-2А	шт.	1
1.	Стол офисный		1400x600x750	шт	2
2.	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	4
3.	Скатерть для презентационного стола белая.		<u>На усмотрение организатора</u>	шт	3

4.	Часы		Материал корпуса: дерево, стеклоСтекло: пластиковоеРазмеры диаметр31,5 см;высота4,5 см	шт.	2
5.	Аптечка		Аптечка оказание первойпомощи	шт	1
6.	БумагаА4		https://media.komus.ru/media/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg	уп	1
7.	Кулердляводы		настольный безохлажден ия	шт	1
8.	Оазисфлор естический		https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html	шт	35
9.	Степлер		https://www.komus.ru/katalog/kantstovary/staplery-i-skoby/staplery-do-25-listov/stapler-attache-8215-do-25-listov-chernyj/p/159009/zoomImages	шт	3
10	Ножницы		https://media.komus.ru/media/sys_master/root/h1b/hd9/9219515219998.jpg	шт	3
11	Корзина длямусор а		Корзина для мусораСтамм 18 л пластикчерная (31x32.5 см) https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15	шт	1

КОМНАТАУЧАСТНИКОВ(принеобходимости)

№	Наименование	Фото необходимогообор удованияили	Техническиех арактеристики	Ед. изме	Необ ходи
---	--------------	---	-------------------------------	-------------	--------------

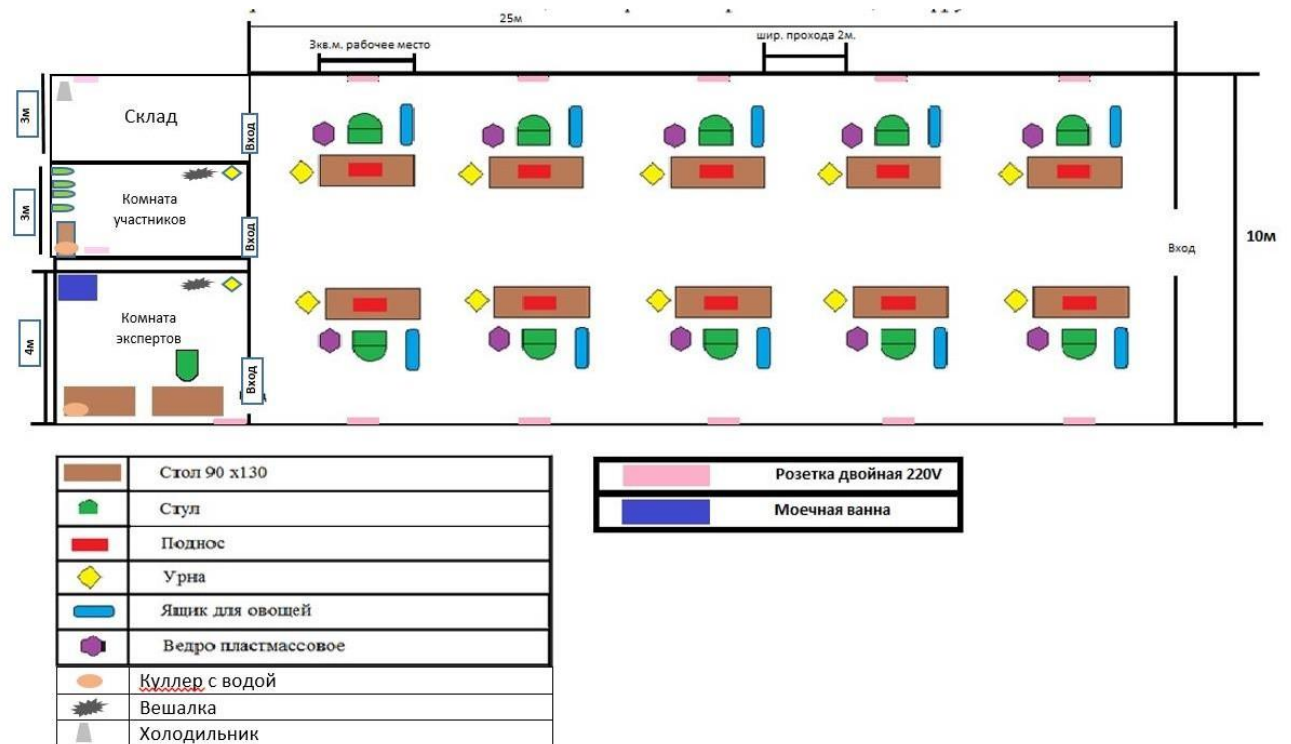
п/п		инструмента, или мебели, или расходных материалов	оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	единица измерения	мное количество
1	Стол офисный		1400x600x750	шт	1
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	6
3	Корзина для мусора		Корзина для мусора Stamm 18 л пластик черная (31x32.5 см) https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chnaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15	шт	1
4	Вешалка		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&utm_medium=cpc&city=1&frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fcatalog%2F71999%2Flist%3Ftext%3D%25&ymclid=369571168501077460000001	шт	1
5	Кулер для воды		настольный без охлаждения	шт.	1

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

Виды но- зологий	Площадь, мкв.	Ширина прохода ме- жду рабочи- ми местами, м	Специализированное об- орудование, количество.
Рабочее место участни- ка с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет- PCM" PM-3- 1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852-microsd-4gb/?p=2&i=2 - 1 шт.
Рабочее место участни- ка с нарушением з- рения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом Video Mouse http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videoувеличители/elektronnyy_ruchnoy_videoувеличитель- - 2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5- 43TV https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/ - 2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке http://rosopeka.ru/good4031.html - 4 шт.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	нет	нет
Рабочее место участни- ка с соматическим заболеванием	4	От 2 метров	По пре- дварительной заявке, сог- ласно мед. показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По пре- дварительной заявке, сог- ласно мед. показаниям участника

5. Схема застройки соревновательной площадки.

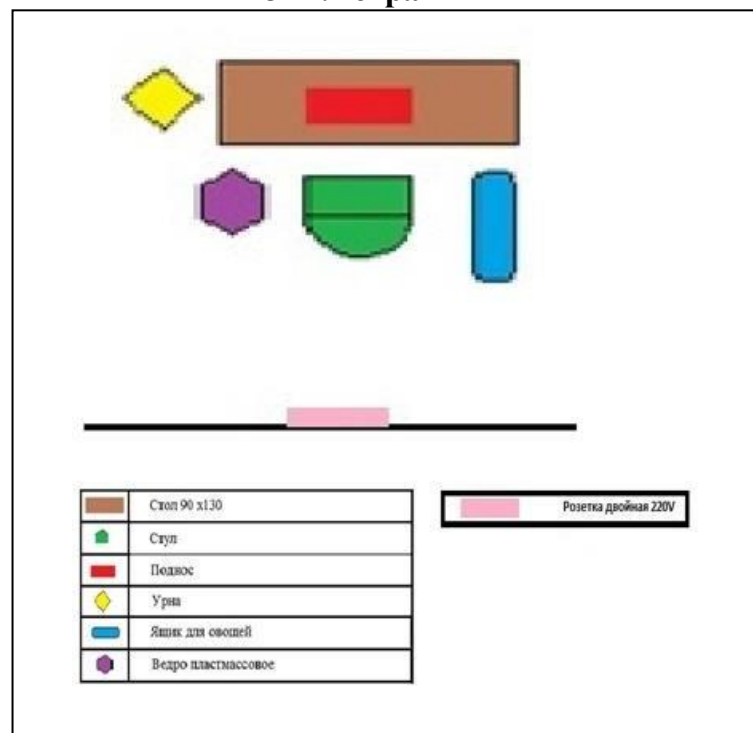
Для всех категорий на 10 рабочих мест.



Для всех категорий на 1 рабочее место.

3 кв.метра

2 кв.метра



6. Требования охраны труда и техники безопасности

Общие требования безопасности

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

Работник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.

Мастер по карвингу должен соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены и чистоты 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 не исправными инструментами;
- не достаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки, монотонность труда;
- порезы рук ножом при не аккуратном обращении с ним.
- при не соблюдении правил безопасного обращения.

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

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).

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

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

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

Требования безопасности во время работы

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

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 с пола рассыпанные (разлитые) овощи и фрукты и др.

Нарезку овощей и фруктов производить на промаркированных разделочных досках.

Разделочные доски должны быть отшлифованы, без внешних повреждений.

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

Вытереть насухо руки, приготовить разделочные доски.

Не допускать при резке посторонних лиц, не доверять им режущие инструменты.

Выполнять только ту работу, которая поручена непосредственно Вам.

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

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

Ножи для карвинга держать в руке как ручку.

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;

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

Работать только со стандартными специальными ножами.

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

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

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

Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- состояние полов(отсутствие выбоин, неровностей ,скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других не ровностей 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, не скользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

Требования безопасности в несчастных случаях

Остановить работу

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.

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 доврачебной помощи следует обратиться в мед. Учреждение и зафиксировать обращение.

Требования безопасности по окончании работы

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

Аккуратно сложить ножи на предоставляемый поднос

Поставить готовую композицию на чистый стол

Убрать поверхность стола от загрязнения.

Мусор вынести за пределы зоны соревнования

1Набор овощей и фруктов для выполнения конкурсного задания.

Категория	Овощи и фрукты на 1 участника
Школьники	Основной набор овощей и фруктов на 1 участника: • Пекинская капуста – 1 шт. • Морковь – 3 шт. • Яблоки – 2 шт. • Жёлтая репа/ зелёная редька – 3 шт. • Дайкон – 2шт. • Цуккини – 1 шт. •
	Дополнительный список овощей: • Апельсины – 1 шт. • Огурцы – 2шт. • Гранат – 1шт.
Студенты	Основной набор овощей и фруктов на 1 участника: • Огурцы – 2 шт. • Морковь – 2 шт. • Яблоки красные– 1 шт. • Жёлтая репа/ зелёная редька – 2 шт. • Дайкон – 1шт. • Цуккини – 1 шт.
	Дополнительный список овощей: • Апельсины – 1 шт. • Листья салата– 1шт. • Гранат – 1шт. • Клубника - 4шт. • Редис -5шт. • Лук - порей
Специалисты	Основной набор овощей и фруктов на 1 участника: • Пекинская капуста – 1 шт. • Морковь – 2 шт. • Яблоки – 2 шт. • Жёлтая репа/ зелёная редька – 2 шт. • Лук - порей– 1 шт. • Дайкон – 1шт. • Цуккини –1шт.
	Дополнительный список овощей: • Апельсины – 1 шт. • Огурцы – 2шт. • Клубника – 4 штуки • Гранат – 1шт. • Редис -5шт..

