**VIII РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ**

**«АБИЛИМПИКС – ЮЖНЫЙ УРАЛ 2022»**

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

**«КАРВИНГ»**



Челябинск 2022г.

1. Описание компетенции.

Карвинг - (от англ. *carving*— «вырезание») — искусство декоративного вырезанияиз овощейифруктов.

Карвингисты – опытные мастера кулинарного искусства.

Программа по «Карвингу» предусматривает изучение современных методовмеханической 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 обработки экзотических фруктов в разных вариациях.

Особое внимание уделяется оформлению блюд повышенной сложности, банкетныхблюд,«шведскихстолов»,«чайныхстолов» композициями из овощейи фруктов.

Карвингисты в настоящее время востребованы делают фруктово - овощные букетыс 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 главноевкусноеоформлениеблюдипраздничныхстолов, всегдазалогуспеха!

Актуальность компетенции.

Отраслевая принадлежность компетенции относиться к сегменту «Торговля и питание» по направлениям: отели, рестораны, кафе, минипредприятия, 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 самостоятельным и индивидуальными предпринимателями.

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

16675Повар

43.01.09Повар,кондитер

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 декабря2016г. N1569 "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 43.02.1 5ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО,** утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1565 "Об утверждении и федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования **по специальности**

43.02.15«Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50)

1. Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023)
2. Приказ Минтруда России от 07.09.2015N597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)
3. [**http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter\_pf[KIND\_PROFACT]=Производство+кондитерской**](http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter_pf%5bKIND_PROFACT%5d=ÐŸÑ€Ð¾Ð¸Ð·Ð²Ð¾Ð´ÑÑ‚Ð²Ð¾%2BÐºÐ¾Ð½Ð´Ð¸Ñ‚ÐµÑ€ÑÐºÐ¾Ð¹%2BÐ¸%2BÑˆÐ¾ÐºÐ¾Ð)

[+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%5bKIND_PROFACT%5d=ÐŸÑ€Ð¾Ð¸Ð·Ð²Ð¾Ð´ÑÑ‚Ð²Ð¾%2BÐºÐ¾Ð½Ð´Ð¸Ñ‚ÐµÑ€ÑÐºÐ¾Ð¹%2BÐ¸%2BÑˆÐ¾ÐºÐ¾Ð)

1. [**http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions/953**](http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions/953)**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Школьники** | **Студенты** | **Специалисты** |
| ФГОС среднего (полного) общего образования |  |  |
| ФГОСС ПО по профессии43.01.09 Повар,кондитер | ФГОССПО по профессии43.01.09 Повар,кондитер | ФГОССПО по профессии 43.01.09 Повар,кондитер |
|  | ФГОССПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | ФГОССПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |
|  | ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественногоПитания | ФГОС ВО поНаправлению подготовки19.03.04 Технология продукции и организацияОбщественного питания |
|  | ППО по профессии ОКПР16675Повар | ППО по профессии ОКПР16675Повар |

Требования к квалификации.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Школьники** | **Студенты** | **Специалисты** |
| **Иметь практический опыт:*** организации и проведении и 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 и подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации и 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, вес о измерительных 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, вес о измерительных 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, вес о измерительных приборов в соответствии и 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 и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес о измерительных 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 приготовлении 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 нихполуфабрикатов;* рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
* способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении 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 ккачеству, условиям исрокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья,

изготовленных из нихполуфабрикатов;* рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
* способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении 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.ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнении я задач профессиональной деятельности.ОК 04. Работать вколлективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей с оциального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.ОК07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурс по сбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания не обходимого уровня физической подготовленности.*Должен обладатьпрофессиональными**компетенциями,**соответствующими видамдеятельности:*ПК1.1.Подготавливатьрабочееместо,оборудование, | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать вколлективе и команде,эффективновзаимодействовать сколлегами, руководством,клиентами.ОК05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей с оциального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.ОК07.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.ОК09.Использовать информационные технологиив профессиональнойдеятельности.ОК 10. Пользоватьсяпрофессиональнойдокументацией нагосударственном ииностранномязыке.*Должен обладатьпрофессиональными**компетенциями,**соответствующими видамдеятельности:*ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное иличностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК05.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.ОК07.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.ОК09.Использовать информационные технологиив профессиональнойдеятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией нагосударственном ииностранном языке.ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность вПрофессиональной сфере.*Должен обладатьпрофессиональными**компетенциями,* |
| сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.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.ПК2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.ПК2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.ПК2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.ПК3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями ирегламентами. | сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.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.ПК2.4.Осуществлять приготовление, не продолжительное хранение горячих соусовразнообразного ассортимента.ПК2.5.Осуществлять приготовление , творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.ПК2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.ПК2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.ПК3.1. ПодготавливатьРабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы | *соответствующими видамдеятельности:*ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.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.ПК2.4.Осуществлять приготовление, не продолжительное хранение горячих соусовразнообразного ассортимента.ПК2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразногоассортимента.ПК2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,кулинарныхизделий,закусокизяиц,творога,сыра,мукиразнообразного ассортимента.ПК2.8.Осуществлятьприготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокИз мяса, домашней птицы, дичи и кролика |
| ПК3.2.Осуществлять приготовление, не продолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.ПК3.3.Осуществлятьприготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. ПК4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии синструкциями ирегламентами.ПК4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертовразнообразного ассортимента. ПК4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертовразнообразного ассортимента. ПК4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. ПК5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциямиирегламентами.ПК 5.2. ОсуществлятьПриготовление и подготовку к использованию отделочных | Для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.ПК3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. ПК4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии синструкциями ирегламентами.ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертовразнообразного ассортимента. ПК4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертовразнообразного ассортимента. ПК4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразногоассортимента.ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,Кондитерское сырье, исходные | разнообразного ассортимента. ПК3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями ирегламентами.ПК3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.ПК3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. ПК4.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии синструкциями ирегламентами.ПК4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертовразнообразного ассортимента. ПК4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертовразнообразного ассортимента. ПК4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразногоассортимента.ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходныеМатериалы к работе в соответствии с инструкциями |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| полуфабрикатов дляхлебобулочных, мучныхкондитерскихизделий.ПК5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучныхкондитерских изделий разнообразного ассортимента. | Материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК5.2.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов дляхлебобулочных, мучных кондитерских изделий.ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучныхкондитерских изделий разнообразного ассортимента. | ирегламентами.ПК5.2.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов дляхлебобулочных, мучных кондитерских изделий.ПК5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучныхкондитерских изделий разнообразного ассортимента. |

1. **Конкурсное задание.**

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 объемную (3D) композицию

Обязательные элементы: изделия из дайкона, ажурная тыква, объёмная композиция 3 D

Структура и подробное описание конкурсного задания.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование****категорииучастника** | **Наименование модуля** | **Время****проведения модуля** | **Полученный результат** |
| **Школьник** | Модуль1: | *00:30* | -Организованноерабочее |
|  | Профессиональные | место |
|  | Навыки в организации | -Опрятный внешний вид |
|  | Работы по модулям. | -Безопасная работа. |
|  | Модуль | 2: Работа с | *00:30* | Георгин из зелёной редьки/жёлтой репы, 2 способом, резьба снизу вверх - 1шт.  |
|  | зелёной редькой/жёлтой репой |
|  | Модуль 3: Работа сМорковью | *01:00* | Роза из моркови-2шт. |
|  |  |
|  | 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. |

|  |
| --- |
| ***Общеевремявыполненияконкурсногозадания:3часа*** |
| **студент/специалист** | Модуль1: | *00:15* | -Организованное рабочее |
|  | Профессиональные | место |
|  | Навыки по организации | -Опрятный внешний вид |
|  | работы по модулям. | -Безопасная работа. |
|  | Модуль 2: Работа сдайконом | 00:45 | 1. Бабочка 1 шт.2. Георгин (из центра - способ вырезания) 1 шт. |
|  | Модуль 3: Работа стыквой (или крупнымпредметом: дыня, папайя и т.д посогласованию) | 01:15 | Ажурная тыква с эмблемой Абилимпикс (илисогласованный продукт сорганизатором)– 1 шт. |
|  | Модуль 4: Собратьобъемную композициюиз овощей и фруктов на тему «Весна». | 00:45 | --3 D Композиция изовощей и фруктов на тему«Весна»-чистое рабочее место |
|  |

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля

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 ит.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, номеру частника.
* 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:

**Модуль2. 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, сформировываем площадку для следующего ряда. Последующие лепестки вырезайте по кругу, таким же способом. Изделие храним в холодной воде.

Модуль3. 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 тоньшелепесток 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 (взахлёст). Подрезаем первый ряд по кругу, нож держим под углом, тем самым делаем площадку в виде конуса для второго ряда. В шахматном порядке и взахлест 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, взахлест. Начинаем резать бутон. Четвертый ряд делаем короче, чем третий, итак далее, то есть, чем глубже и ближе к центру, тем меньше должны быть лепестки. Роза готова. Изделие храним в холодной воде.

Модуль4. 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. Водной 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 фрукты.
	+ Для составления композиции, разрешено использование деревянных шпажек, зубочисток и оазиса (предоставляется организаторами).
	+ Для оформления композиции можно воспользоваться флористической зеленью рускус (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 проносится 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:

**Модуль2. 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.

## Модуль3. Работа с тыквой (или согласованным продуктом с организатором).

Из предоставленной тыквы участник, на своё усмотрение, вырезает ажурный орнамент и эмблему Абилимпикс (объем ажура 50%).

Модуль 4. Собрать композицию из овощей и фруктов

Тема композиции: «Весна».

Из представленных организаторами соревнований сырых овощей и фруктов, создать и выставить объёмную фруктово - овощную композицию 3D с обязательными элементами карвинга. Сочетая водной 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 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, зубочистки оазиса (предоставляется организаторами)
	+ Для оформления композиции и 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 проносится на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.
	+ Участвовать разрешено только в профессиональной одежде (поварская куртка, штаны, фартук, колпак, сабо).

Особые указания:

**Что можно?**

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

Что нельзя?

* Приносить любые овощи и фрукты
* Приносить флористическую зелень
* Приносить оазис (флористическая губка)
* Приносить расходные материалы, которые указаны в инфраструктурном листе, которые предоставляют организаторы.
* Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
* Категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение.
* Вести себя агрессивно на площадке.
	1. 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 основой набор овощей и фруктов;
* Менять обязательные изделия из овощей.
	1. Критерии оценки выполнения задания.

Школьники:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименованиемодуля** | **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 |
| Модуль3: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** |

|  |
| --- |
| **Модуль1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.** |
| **Задание** | **№** | **Наименованиекритерия** | **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 требованиями чистоте | 2 | 2 |  |
| 4. | Персональная гигиена рук | 2 | 2 |  |
| 5. | Плохиепривычки | 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 привырезании элементов. | 2 | 2 |  |
| 10. | Эффективность планирования и ведения процессавырезания | 2 |  | 2 |
| 11. | Навыки работы стайскимножом | 2 | 2 |  |
| 12. | Навыки работы синструментами длякарвинга | 2 |  | 2 |
| 13. | Навыки работы совощами ифруктами | 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.Розаиз моркови (обязательно)2. Две идентичные розы (Двойнойко эффициентотражается в баллах) | 18. | Исполнениеобязательногоизделия: 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 рабочее место. | 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 овощейиФруктов | 4 | 4 |  |
| 27. | Использование дополнительных овощей и фрукты | 3 | 3 |  |
| 28. | Правильное и качественное выполнение дополнительных элементов в стиле карвинга (на выбору частника(30%изменение) | 3 |  | 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 отЗаранее определенного | 2 | 2 |  |
| **Итого: 33** |

**Студенты. Специалисты.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Задание** | **Максимальный балл** |
| Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям. | * Организованное рабочее место
* Опрятный внешний вид
* Безопасная работа
 | 26 |
| Модуль2: Работа с дайконом | 1. Бабочка 1 шт.2. Георгин (из центра - способ вырезания) 1 шт. | 16 |
| Модуль 3: Работа с тыквой | Ажурная тыква с эмблемой Абилимпикс(объем ажура 50%).– 1 шт. | 44 |
| Модуль 4: Собрать композицию из овощей и фруктов на тему «Весна» | -Композиция из овощей и фруктов на тему «Весна»-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 | 1. | Подготовка овощей и фруктов | 2 | 2 |  |
| 2. | Организация рабочего места | 2 | 2 |  |
| Внешний вид-Безопаснаяработа | 3. | Профессиональная одежда соответствует санитарным требования 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 дайконом** |
| 1. Бабочка2. Георгин (из центра - способ вырезания) | 14. | Правильное и качественное исполнения изделия из дайкона (глубина, чистотапрореза) | 8 |  | 8 |
| 15. | Максимальное выполнение изделия из дайкона (2 изделия) | 4 | 4 |  |
| 16. | Ведение технологического процесса вырезания изделия из дайкона | 4 |  | 4 |
| **Итого** | **16** |
| **Модуль 3: Работа с тыквой** |
| Ажурная тыква с эмблемой Абилимпикс(объем ажура 50%). | 17. | Механическая обработкатыквы | 1 | 1 |  |
| 18. | Техника безопасности приработестыквой | 3 | 3 |  |
| 19. | Правильное и качественное исполнение обязательного изделия: ажурная тыква с эмблемой.Абилимпикс (чистота, глубина, объём, пропорции, заполняемость, идентичность узора) | 20 |  | 20 |
| 20. | Усложняющие элементы впроцессе вырезания ажура на тыкве и эмблемы Абилимпикс | 10 |  | 10 |
| 21. | Ведения процесса вырезания тыквы. | 10 |  | 10 |
| **Итого:** | **44** |
| **Модуль 4: Собрать композицию из овощей и фруктов на тему «Весна»** |
| - Композиция из овощей и фруктов на тему «Весна»-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 оформления композиции | 4 |  | 4 |
|  | 27. | Визуальное оценивание композиции в соответствии с конкурсным заданием (тема) | 2 |  | 2 |
|  | 28. | Корректное время подачикомпозиции +- 10 минута отзаранееопределенного времени | 2 | 2 |  |
| **Итого:** |  |  |  | **14** |  |

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

**Школьники, студенты, специалисты**

|  |
| --- |
| **ОБОРУДОВАНИЕ НА1-ГО УЧАСТНИКА** |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Фото оборудования или инструмента, или мебели** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед.измерения** | **Необходимое кол-во** |
| 1. | Стол офисный |  | 1400х600х750 | шт | 1 |
| 2. | Стул посетителя офисный |  | Размеры:55х80 | шт | 1 |
| 3. | Доска разделочная | https://polimerbyt-shop.ru/images/detailed/2/806.jpg | https://polimerbyt-shop.ru/images/detailed/2/806.jpg | шт | 1 |
| 4. | Ящик пластмассовый под овощи | Ящик складной с перфорированными стенками 480х350х230 мм пластиковый 32 литра | https:/[/www.komus.ru/kata](http://www.komus.ru/kata)log/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/yashhik-skladnoj-s-perforirovannymi-stenkami-480kh350kh230-mm-plastikovyj-32-litra/p/862981/?from=block-123-1 | шт | 1 |
| 5. | **Я**щик для хранения с замками и ручкой | Ящик для хранения с замками и ручкой 390x290x180 мм 15.3 литра | 390x290x180 мм15.3литра[https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/yashhik-dlya-khraneniya-s-zamkami-i-ruchkoj-390x290x180-mm-15-3-](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)[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) | шт | 1 |
| 6. | Поднос красный | Поднос прямоугольный пластиковый Polar 470х330 мм красный | прямоугольныйпластиковый Polar470х330 мм красный<https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/hdc/h55/9138175180830.jpg> | шт | 1 |
| 7. | Пуливизатор | Пульверизатор, 0,25 л, цвет МИКС | [https://emmet.by/item/46328-pulverizator-0-25-l-cvet-miks-2?cat\_id=49071&lt;br&gt;&lt;br&gt;](https://emmet.by/item/46328-pulverizator-0-25-l-cvet-miks-2?cat_id=49071&lt%3Bbr&gt%3B&lt%3Bbr&gt%3B) | шт | 1 |
| 8. | Корзина для мусора | Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31х32.5 см) | Корзина для мусораСтамм 18 л пластикчерная (31х32.5 см)[https://www.komus.ru/kata](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/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)[log/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/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)[/p/382415/?from=block-301-15](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/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 |
| 9. | НАБОР КАРВИНГПРОФИХУДОЖНИК (20ИНСТРУМЕНТОВ) | http://www.firebird159.ru/images/products/568c8huOPh3o9q71o58NS9ID6T6pKhygZ344on6VbWWYskN2KH2U8.jpg | [https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nabor-karving-](https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nabor-karving-profi-xudozhnik-20-instrumentov.html)[profi-xudozhnik-20-instrumentov.html](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) | Прямой тайский нож | <http://whitecat.org.ua/nozhi-instrumenty/249-tajskij-nozh-dlya-karvinga.html> | шт | 1 |
| 11. | Нож шеф большой | https://tramontina-posuda.ru/upload/iblock/193/22219-106.jpg | https://tramontina-posuda.ru/kupit/nozh-shef-povara-15-sm-s-derevyannoy-ruchkoy-v-blistere-tradicional-tramontina/ | шт | 1 |
| 12 | НОЖ ТАЙСКИЙчёрный, ИЗОГНУТЫЙ |  | <https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nozh-tajskij-izognutyj.html> | шт | 1 |

|  |
| --- |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1УЧАСТНИКА** |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Фото расходных материалов** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед.измерения** | **Необходимое кол-во** |
| 1. | Скатерть одноразовая ПВХ120x180 см прозрачная | Скатерть одноразовая ПВХ 120x180 см прозрачная | [https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/skaterti-odnorazovye/skatert-odnorazovaya-pvkh-120x180-sm-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/skaterti-odnorazovye/skatert-odnorazovaya-pvkh-120x180-sm-prozrachnaya/p/570531/?from=block-123-4)[prozrachnaya/p/570531/?from=block-123-4](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/skaterti-odnorazovye/skatert-odnorazovaya-pvkh-120x180-sm-prozrachnaya/p/570531/?from=block-123-4) | шт | 1 |
| 2. | Бумажные полотенца | Полотенца бумажные Luscan 2-слойные белые 2 рулона по 12.5 метров | [https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17)[12-5-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17)[metrov/p/317393/?from=block-123-17](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17) | шт | 1 |
| 3. | Тряпки в рулоне, отрывные | https://www.ofsi.ru/upload/iblock/b91/605488_2.jpg | [https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/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)[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](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/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. | Пакеты для мусора30 л | Мешки для мусора на 30 л Комус черные (ПНД, 10 мкм, в рулоне 30 шт, 48х58 см) | https:/[/www.komus.ru/kata](http://www.komus.ru/kata)log/khozyajstvennye-tovary/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-chernye-pnd-10-mkm-v-rulone-30-sht-48kh58-sm-/p/157518/?from=block-123-2 | шт | 1 |
| 5. | Перчатки силиконовые |  | одноразовыеразмерМ250штвупаковке | Шт. | 4 |
| 6. | Шпажки деревянные | Набор шампуров Green Mystery бамбуковые длина 20 см 100 штук в упаковке (артикул производителя 341018к) | https:/[/www.komus.ru/kata](http://www.komus.ru/kata)log/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. | Зубочистки деревянные | Qualita Зубочистки бамбуковые, 300 шт | https://beru.ru/product/qualita-zubochistki-bambukovye-300-sht/100628459770?show-uid=15862853380213679498306006&offerid=SYR4Eu4quxnZ43S6SPE35g | уп | 1 |
| 8. | Фольга |  | Фольга пищеваяалюминиевая 11 мкм x300 ммx 10 м | шт. | 1 |
| 9. | Оазис флорестический | оазис для цветов кирпич виктория для живых цветов 961 | <https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html> | шт. | 5 |

|  |
| --- |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ ИИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ** |
| **№ п/п** | **Наименование** |  | **По согласованию сглавнымэкспертом(например)** |  |  |
| 1. | Набор ножей для карвинга |  | На усмотрение участника | шт |  |
| 2. | Тайский нож |  | На усмотрение участника | шт |  |
| 3. | Выемки для овощей и фруктов |  | На усмотрение участника | шт. |  |
| 4. | Овощечистка "Экономка" |  | На усмотрение участника | шт. |  |
| 5. | Карбовочный нож |  | На усмотрение участника | шт |  |
| 6. | Ложка для [удалениямякоти](http://chistokot.ru/content/lozhka_dlya_udaleniya_myakoti/) |  | На усмотрение участника | шт |  |
| 7. | Нож граверный |  | На усмотрение участника | шт. |  |
| 8. | Набор "Карвинг-Скульптура |  | На усмотрение участника | шт. |  |
| 9. | Triangle Carvingloop (петельки) |  | На усмотрение участника | шт. |  |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ** |
|  |  |  | **По согласованию с главным экспертом(например)** |  |  |
|  | Клей |  |  |  |  |
|  | Красители |  |  |  |  |
|  | Электрические инструменты |  |  |  |  |
|  | Механическое оборудование |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГОЭКСПЕРТА (при необходимости)** |
| **№ 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 |  | 1400х600х750 |  | 2 |
| 2 | Стул посетителя офисный |  | Размеры:55х80 | шт | 6 |
| 3 | Вешалка |  | Вешалка напольнаяПико-4 на 5 персон металлик | Шт. | 1 |
| 4 | Ноутбук | C:\Users\Sony\Desktop\1005413229.jpg | На усмотрение организатора | шт | 1 |
| 5 | Водонагревательный аппарат |  | На усмотрение организатора | шт | 1 |
| 6 | Принтер |  | На усмотрение организатора | шт | 1 |
| 7 | Корзина для мусора | Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31х32.5 см) | Корзина для мусора Стамм 18 л пластикчерная (31х32.5 см)<https://www.komus.ru/kata>[log/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/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)[/p/382415/?from=block-301-15](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/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 |
| 8 | Шкаф холодильный средне температурный | https://images.ru.prom.st/310069480_w640_h640_shkaf-holodilnyj-kapri.jpg | На усмотрение организатора | шт | 2 |

|  |
| --- |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫНА 1 Эксперта (принеобходимости)** |
| **№п/п** | **Наименование** | **Фото расходных материалов** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед.измерения** | **Необходимое кол-во** |
| 1 | Бумага А4 | Бумага для офисной техники SvetoCopy (A4, марка C, 80 г/кв.м, 500 листов) | <https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg> | уп | 1 |
| 2 | Папка-планшет Attache A4 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/zoomIm](https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4-plastikovaya-sinyaya-bez-kryshki/p/198686/zoomImages)[ages](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 |  | Шариковаясиняя | 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 оборудования, средства индивидуальной защиты** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка****на сайт производителя, поставщика** | **Ед.измерения** | **Необходимое кол-во** |
| 1 | ПорошковыйогнетушительОП-4 | Порошковый огнетушитель ОП-4 | КлассВ-55ВКлассА-2А | шт. | 1 |
| 1. | Стол офисный |  | 1400х600х750 | шт | 2 |
| 2. | Стул посетителя офисный |  | Размеры:55х80 | шт | 4 |
| 3. | Скатерть для презентационного стола белая. |  | На усмотрение организатора | шт | 3 |
| 4. | Часы |  | Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр31,5см; высота4,5 см | шт. | 2 |
| 5. | Аптечка |  | Аптечка оказание первой помощи | шт | 1 |
| 6. | БумагаА4 | Бумага для офисной техники SvetoCopy (A4, марка C, 80 г/кв.м, 500 листов) | <https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg> | уп | 1 |
| 7. | Кулер для воды | Кулер для воды Ecotronic H2-TN настольный без охлаждения | настольный безохлаждения | шт | 1 |
| 8. | Оазис флорестический | оазис для цветов кирпич виктория для живых цветов 961 | <https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html> | шт | 35 |
| 9. | Степлер | Степлер Attache 8215 до 25 листов черный | https:/[/www.komus.ru/kata](http://www.komus.ru/kata)log/kantstovary/steplery-i-skoby/steplery-do-25-listov/stepler-attache-8215-do-25-listov-chernyj/p/159009/zoomImages | шт | 3 |
| 10 | Ножницы | Ножницы Комус 203 мм с пластиковыми прорезиненными анатомическими ручками черного/серого цвета | https://media.komus.ru/medias/sys\_master/root/h1b/hd9/9219515219998.jpg | шт | 3 |
| 11 | Корзина для мусора | Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31х32.5 см) | Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31х32.5 см)[https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/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)[/p/382415/?from=block-301-15](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/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 |

|  |
| --- |
| **КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)** |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных****материалов** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед.измерения** | **Необходимое кол-во** |
| 1 | Стол офисный |  | 1400х600х750 | шт | 1 |
| 2 | Стул посетителя офисный |  | Размеры:55х80 | шт | 6 |
| 3 | Корзина для мусора | Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31х32.5 см) | Корзина для мусораСтамм 18 л пластикчерная (31х32.5 см)[https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/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)[/p/382415/?from=block-301-15](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/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 |
| 4 | Вешалка | Вешалка напольная Sheffilton SHT-WR14 черный - купить в интернет магазине с доставкой, цены, описание, характеристики, отзывы | [https://www.onlinetrade.ru](https://www.onlinetrade.ru/catalogue/veshalki_dlya_odezhdy-c322/sheffilton/veshalka_napolnaya_sheffilton_sht_wr14_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)[/catalogue/veshalki\_dlya\_odezhdy-c322/sheffilton/veshalka\_napolnaya\_sheffilton\_sht\_wr14\_chernyy\_sh936013-1497315.html?utm\_source](https://www.onlinetrade.ru/catalogue/veshalki_dlya_odezhdy-c322/sheffilton/veshalka_napolnaya_sheffilton_sht_wr14_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)[=market.yandex.ru&utm\_medium=cpc&city=1&frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fcatalog%2F71999%2Flist%3Ftext%3D%25&ymclid=3695711685010774600000](https://www.onlinetrade.ru/catalogue/veshalki_dlya_odezhdy-c322/sheffilton/veshalka_napolnaya_sheffilton_sht_wr14_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)[01](https://www.onlinetrade.ru/catalogue/veshalki_dlya_odezhdy-c322/sheffilton/veshalka_napolnaya_sheffilton_sht_wr14_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 | Кулер для воды Ecotronic H2-TN настольный без охлаждения | настольный безохлаждения | шт. | 1 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды нозологий** | **Площадь, мкв.** | **Ширина прохода между рабочими****местами, м** | **Специализированное оборудование, количество.** |
| **Рабочее место участника с нарушением слуха** | 4 | От1метрадо1,5метров | Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-РСМ"РМ-3-1 (заушный индуктор ииндукционная петля)<http://rosopeka.ru/good4632.html>-1 шт. |
| Диктофон(OlympusWS-852+ microSD 4Gb)[https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852-](https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp%3Bi=2)[-microsd-4gb/?p=2&i=2](https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp%3Bi=2)-1 шт. |
| **Рабочее место участника с нарушением зрения** | 4 | От 2 метров | Электронный ручной видео увеличитель с речевым выходом VideoMouse[http://dostupsreda.ru/store/dlya\_invalidov\_po\_zreniyu](http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-)[/videouvelichiteli/elektronnyy\_ruchnoy\_videouvelichitel-](http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-)-2шт. |
| Электронная лупа BiggerB2.5-43TV<https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/>-2шт. |
| Говорящий карманный калькулятор на русском языке <http://rosopeka.ru/good4031.html>-4шт. |
| **Рабочее место участника с Нарушением ОДА** | нет | нет | нет |
| **Рабочее место участника соматическими заболеваниями** | 4 | От2метров | По предварительной заявке, согласно мед. Показаниям участника |
| **Рабочее место участника с****Ментальными нарушениями** | 4 | От 1 метра до 1,5метров | По предварительной заявке, согласно мед. Показаниям участника |

1. **Схема застройки соревновательной площадки.**

Длявсехкатегорийна10рабочихмест.



**Длявсехкатегорийна1рабочееместо.**

3кв.метра

**2кв.метра**

1. Требования охраны труда и техники безопасности

Общие требования безопасности

* 1. К работе режущими инструментами допускаются лица не моложе 12 лет прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте.
	2. Работник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.
	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.
	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. Соблюдать предназначенность ножей, ножниц в соответствии с их маркировкой и видом работ.
	2. 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).
	3. В помещении для занятия карвингом должна быть мед.аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.
	4. Кураторы и учащиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.
	5. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить руководителю работ, который сообщает об этом администрации колледжа.

Требования безопасности во время работы

* 1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ
	2. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.
	3. Не закалывать одежду булавками,иголками,не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
	4. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
	5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с полара ссыпанные (разлитые) овощи и фрукты и др.
	6. Нарезку овощей и фруктов производить на промаркированных разделочных досках.
	7. Разделочные доски должны быть отшлифованы, без внешних повреждений.
	8. При работе в технике карвинга использовать только инструменты из нержавеющей стали, чтобы предотвратить окисление продуктов.
	9. Вытереть на сухоруки, приготовить разделочные доски.
	10. Не допускать при резке посторонних лиц, не доверять им режущие инструменты. Выполнять только ту работу, которая поручена непосредственно Вам.
	11. Сочетать движения правой и левой руки так, чтобы не поранить руки.
	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.
	13. Ножи для карвинга держать в руке как ручку.
	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 т.п.;
* Подтягивать или передавать ножом овощи и фрукты;
* Размахивать ножом и указывать им.
* Производить резкие движения; проверять остроту лезвия рукой;
	1. Вкладывать нож в футляр (ножны) даже при коротких перерывах в работе.
	2. Работать только со стандартными специальными ножами.
	3. Следить за чистотой руки рукоятки ножа. Грязная рукоятка становится скользкой и может привести к травме.
	4. На рабочем месте режущие и колющие предметы должны располагаться на видномместе, а само рабочее место должно быть освобождено от посторонних и не нужных предметов и инструментов, о которые можно зацепиться или споткнуться.
	5. Не отвлекаться посторонними разговорами и не допускать на свое рабочее место посторонних лиц.
	6. 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, безсколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотнона саженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, недеформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должно быть гладкими, от полированными, без вмятин и трещин).
	1. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики,коробкиит.п.).

Требования безопасности в несчастных случаях

* 1. Остановить работу
	2. Поднять руку в верх, для того чтобы подошёл эксперт и оказал первую медицинскую помощь. Соревновательное время на этот период приостанавливается. Если конкурса НТ После оказанной помощи чувствует себя хорошо, то он может приступить к конкурсу.
	3. В случае возникновения пожара эксперты на конкурсной площадке немедленно должны вызвать аварийную службу и организовать эвакуация конкурсантов.
	4. Пострадавшим в результате аварийной ситуации должна быть оказана доврачебная помощь с использованием средств и медикаментов, имеющихся в аптечке на конкурсной площадке.
	5. Во всех случаях после оказания доврачебной помощи следует обратиться в мед. Учреждение и зафиксировать обращение.

Требования безопасности по окончании работы

* 1. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки другие приспособления;
	2. Аккуратно сложить ножи на предоставляемый поднос;
	3. Поставить готовую композицию на чистый стол;
	4. Убрать поверхность стола от загрязнения;
	5. Мусор вынести за пределы зоны соревнования.

Приложение 1. Набор овощей и фруктов для выполнения конкурсного задания.

|  |  |
| --- | --- |
| **Категория** | **Овощии фруктына1участника** |
| **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.
* Тыква батернат -1шт.
* Дайкон – 3шт.
* Морковь – 1шт.
 |
| **Дополнительный список овощей:*** Клубника - 4шт.
* Редис -5шт.
* Жёлтая репа/ зелёная редька – 1 шт.
* Цуккини – 1шт.
* Пекинская капуста – 1 шт
 |
| **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.
 |
| **Дополнительныйсписоковощей:*** Апельсины – 1 шт.
* Огурцы – 2шт.
* Клубника – 4 штуки
* Гранат – 1шт.
* Редис -5шт.
 |