




**Региональный этап
V Национального чемпионата
профессионального мастерства среди инвалидов
и лиц с ограниченными возможностями
здоровья «АБИЛИМПИКС»**

СОГЛАСОВАНО
Председатель координационного
совета работодателей


С.А.Ганеева
«18» 04 2019 год

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель регионального
центра развития движения
«Абилимпикс»


Р.Ф.Савченко
«18» 04 2019 год



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции «КАРВИНГ»
художественная резка овощей и фруктов

Разработано:
гл. эксперт по компетенции

СОДЕРЖАНИЕ

Чемпионат «Абилимпикс» направлен на закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности, на освоение современных производственных процессов и технологий с учетом требований работодателей.

Описание компетенции.

Компетенция «КАРВИНГ – художественная резка овощей и фруктов» (далее – Карвинг) основана на Федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер № 1569 от 09.12.2016 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ, регистрационный № 44898 от 22 декабря 2016 года).

Цель:

- освоение современных производственных процессов и технологий с учетом требований работодателей;
- адаптация к конкретным условиям деятельности предприятий питания по указанным видам профессиональной деятельности.

Актуальность компетенции.

Актуальность компетенции «Карвинг» заключается в постоянном спросе рынка труда на профессии повар, кондитер, так как питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Поскольку красивое оформление блюд перед подачей – одна из важных составляющих профессии, навык в художественной резке овощей и фруктов является одним из умений, рекомендованных для освоения по профессии повар, кондитер. Карвинг 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. Техники карвинга используются при оформлении блюд повышенной сложности, банкетных блюд, «шведских столов», «чайных столов».

Требования к квалификации.

Специалист и студенты по карвингу (далее – карвингист) выполняет следующие виды деятельности, в которых отражены его знания, умения и навыки:

Знать:

- основные понятия, термины и определения в области технологии фигурной нарезки овощей, фруктов, этапы технологического цикла и принципы оформления кулинарной и кондитерской продукции, современные требования, предъявляемые к данному виду деятельности;
- ассортимент и качество овощей и фруктов, используемых для фигурной нарезки;
- технологию фигурной нарезки овощей и фруктов, требования к их качеству;
- последовательность технологического процесса, режимы и способы

хранения овощей и фруктов, их подготовки к нарезке, способы и режимы хранения готовых композиций из овощей и фруктов, а также блюд и изделий, украшенных фигурно нарезанными овощами и фруктами;

- особенности оформления национальных, фирменных, заказных блюд и блюд зарубежной кухни;
- современные требования, предъявляемые к оформлению банкетных блюд;
- 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;
- современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила утилизации отходов;
- способы хранения сырья и продуктов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды;

Уметь:

- осуществлять рациональную организацию технологического процесса;
- приготавливать широкий ассортимент композиций с соблюдением условий технологического процесса;
- оформлять тематические и шведские столы в соответствии с современными требованиями, предъявляемыми к оформлению и отпуску блюд;
- оценивать качество овощей и фруктов на всех стадиях технологического процесса, разрабатывать новые композиции.
- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;

- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- владеть приемами мытья пищевых продуктов;
- различать пищевые и непищевые отходы,
- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов.

Категория «Школьники»

В результате освоения профессиональной программы по «Карвингу», карвингисты должны знать:

- основные понятия, термины и определения в области технологии фигурной нарезки овощей, фруктов, этапы технологического цикла и принципы оформления кулинарной и кондитерской продукции, современные требования, предъявляемые к данному виду деятельности;
 - ассортимент и качество овощей и фруктов, используемых для фигурной нарезки;
 - технологию фигурной нарезки овощей и фруктов, требования к их качеству;
 - последовательность технологического процесса, режимы и способы хранения овощей и фруктов, их подготовки к нарезке, способы и режимы хранения готовых композиций из овощей и фруктов, а также блюд и изделий, украшенных фигурно нарезанными овощами и фруктами;
 - особенности оформления национальных, фирменных, заказных блюд и блюд зарубежной кухни;
 - современные требования, предъявляемые к оформлению банкетных блюд.
 - современные требования к оформлению букета

Карвингист может владеть следующими навыками:

- осуществлять рациональную организацию технологического процесса;
- приготавливать широкий ассортимент композиций с соблюдением условий технологического процесса;
- оформлять тематические и шведские столы в соответствии с современными требованиями, предъявляемыми к оформлению и отпуску блюд;
- оценивать качество овощей и фруктов на всех стадиях технологического процесса, разрабатывать новые композиции.
- Собирать и упаковывать фруктовые и овощные букеты разными способами.

2. СОБЛЮДЕНИЕ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1. Общие требования безопасности.

К конкурсу допускаются юноши и девушки, обучающиеся средних/высших профессиональных образовательных организаций, прошедшие первичное теоретическое и практическое обучение

(ознакомление) с профессией, от 16 лет, имеющие действующую санитарную (медицинскую) книжку.

Во время выполнения задания конкурсант обязан соблюдать установленные санитарно-гигиенические требования.

На рабочем месте конкурсант получает инструктаж по безопасности труда и расписывается в протоколе/ведомости.

2.2. Требования охраны труда и техники безопасности:

- к работе режущими инструментами допускаются лица прошедшие инструктаж по правилам их безопасной эксплуатации;
- конкурсант обязан соблюдать правила использования инструментов в соответствии с их назначением и видом работ.

Запрещается:

- оставлять режущий инструмент в обрабатываемом сырье, готовых изделиях, втыкать его в доски ит.п.;
- подтягивать или передавать режущим инструментом овощи и фрукты;
- размахивать режущими инструментом;
- проверять остроту лезвия режущего инструмента рукой.

По окончании работы:

- произвести уборку мусора, отходов в соответствующую емкость;
- аккуратно сложить режущий инструмент на столе/убрать в контейнер;

При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить об этом главному эксперту для оказания медицинской помощи пострадавшему.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМЕ ОДЕЖДЫ

Конкурсант должен быть обеспечен форменной одеждой:

- белый поварской китель/куртка;
- длинные брюки(произвольные);
- фартук/передник белый хлопчатобумажный;
- колпак белый хлопчатобумажный любой формы (допускается одноразовый)/пилотка/бандана;
- профессиональная обувь на нескользящей подошве (любого цвета).

Эксперт должен быть обеспечен форменной одеждой:

- белый поварской китель/куртка;
- длинные брюки(произвольные);
- фартук/передник белый хлопчатобумажный;
- колпак белый хлопчатобумажный любой формы (допускается одноразовый)/пилотка/бандана;
- профессиональная обувь на нескользящей подошве (любого цвета).

4. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ И УСЛОВИЯ ЕГО ВЫПОЛНЕНИЯ

4.1. Проведение соревнования.

Жеребьевку конкурсных мест участников проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта за 1 день до начала соревнований.

Продолжительность соревнования - 3 часа.

Выполнение задания означает комплексный процесс, включающий соблюдение чистоты рабочего места, правил техники безопасности, демонстрации профессиональных навыков и т.д.

4.2. Описание (алгоритм работы участника):

- надеть санитарную одежду;
- занять рабочее место (согласно жеребьевки);
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно перечню ингредиентов);
- подобрать для выполнения задания необходимые инструменты;
- обработать сырье;
- оформить композицию;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол;
- уведомить судей о завершении работы.

4.3. Во время выполнения задания:

Участники должны знать:

- основные принципы использования ингредиентов для выполнения задания;
- использование различных техник при обработке сырья;
- ассортимент ингредиентов, используемых при выполнении задания;
- сочетания цветов и текстур ингредиентов;
- виды технического инвентаря, используемого при выполнении задания, правила работы с инвентарем;
- требования гигиены и охраны труда при выполнении задания.

Участники должны уметь:

- планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени;
- рационально использовать сырье;
- работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места;
- продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы;
- работать в пределах данной темы;
- использовать воображение и креативность при выполнении задания;
- четко следовать письменной и устной инструкции;
- профессионально реагировать на неожиданные ситуации.

4.4. Время выполнения задания.

Время выполнения задания – 3 часа (180 минут), включая все этапы.

4.5. Дополнительные условия.

Разговоры со зрителями, экспертами (за исключением случаев, предусмотренных правилами чемпионата), использование любых коммуникационных устройств не допускается. В случае однократного нарушения данного условия участник подлежит штрафу, в случае многократного нарушения - подлежит дисквалификации.

4.6. Конкурсное задание

Компетенция «КАРВИНГ – художественная резка овощей и фруктов»	
Описание задания	Используя техники карвинга создать фруктово-овощную композицию на тему «Летняя фантазия». Готовая композиция носит декоративный характер и не подлежит дальнейшему употреблению в пищу.
Обязательные условия	<ol style="list-style-type: none"> 1. При обработке ингредиентов должны использоваться разные техники карвинга. 2. Количество видов ингредиентов, используемых для композиции – не менее 5, в любом сочетании. 3. Количество элементов композиции – не менее 5. 4. Композиция оформляется на демонстрационном блюде, диаметром 28 см. 5. Использование заранее приготовленных заготовок, декоративных элементов не допускается. 6. При выполнении задания используется одинаковый определенный ассортимент и количество ингредиентов для всех участников. В случае порчи участником ингредиентов (неправильная резка, брак в работе и т.п.) дополнительные ингредиенты не выдаются. 7. Для скрепления композиции (при необходимости) используются только приспособления, указанные в инфраструктурном листе.
Ингредиенты	<p>Для выполнения задания участникам предоставляются следующие ингредиенты:</p> <p>Вариант №1. Свекла - 2 шт. Зеленая редька - 2 шт. Цуккини - 1 шт. Пекинская капуста - 1 шт. Жёлтая репа - 2 шт. Морковь - 2 шт. Редис - 5 шт. Дайкон - 1 шт. Яблоки зеленые – 2 шт. Груша зеленая - 2 шт. Апельсины - 2 шт.</p> <p>Вариант №2. Свекла - 2 шт. Зеленая редька - 2 шт. Огурец - 1 шт. Жёлтая репа - 2 шт. Морковь - 2 шт. Редис - 5 шт. Перец болгарский - 1 шт. Яблоки зеленые – 2 шт. Апельсины - 2 шт. Киви – 2 шт.</p>
Инвентарь	Участники используют инвентарь, согласно инфраструктурному листу. Участникам разрешено использовать свой инвентарь (toolbox), если это не противоречит содержанию инфраструктурного листа.

4.7. Изменение содержания задания:

Согласно условиям чемпионата за 1 день до конкурса группа экспертов имеет право внести в содержание задания не более 30% изменений, что фиксируется в соответствующем протоколе.

5. ОБЩИЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Наименование ингредиентов	На 1 участника (шт.)	На 5 участников (шт.)
Свекла	2	10
Зеленая редька	2	10
Цуккини	1	5
Пекинская капуста	1	5
Жёлтая репа	2	10
Морковь	2	10
Редис	5	25
Дайкон	1	5
Яблоки зеленые	2	10
Груша	2	10
Апельсины	2	10

6. ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценивание производится группой экспертов по объективным и субъективным критериям по балльной системе. Максимальная сумма баллов по всем критериям – 100.

При равенстве баллов приоритет получает участник, выполнивший задание за более короткое время.

Критерии оценивания ВСЕГО (максимум): 100 баллов	Баллы
<i>Объективные</i>	<i>Общая сумма баллов -60</i>
Наличие всех элементов санитарной одежды	0 - 3
Соблюдение правил санитарной гигиены при ведении процесса приготовления	0 - 4
Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления	0 - 4
Рациональное использование продуктов	0 - 4
Безопасное использование инвентаря и посуды (отсутствие порезов и др. профессиональных травм, а также порчи инвентаря и посуды)	0 - 5
Использование обязательного количества видов ингредиентов	0 - 5
Включение в композицию обязательного количества элементов	0 - 5

Использование разных техник карвинга	0 - 10
Правильная техника выполнения карвинга (аккуратность, четкость, точность и т.п.)	0 - 10
Своевременное выполнение задания	0 - 5
Чистота тарелки при подаче	0 - 5
Субъективные	Общая сумма баллов -40
Соответствие оформления блюда заявленной теме	0 - 10
Эстетика цветового сочетания ингредиентов в композиции	0 - 10
Сложность используемых техник карвинга	0 - 10
Общий вид композиции (креативность, оригинальность)	0 - 10
Штрафные баллы	Общая сумма баллов -20
Разговоры со зрителями, экспертами (за исключением случаев, предусмотренных правилами чемпионата), однократное нарушение	0-10
Использование любых коммуникационных устройств во время выполнения задания	0-10

7. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ на 1 участника

Оборудование, инструменты, мебель, расходные материалы						
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	При мечание	Ед изм.	Кол-во	Кол-во 5 уч.
1	Рабочий стол	На усмотрение организатора		шт	1	5
2	Стул	На усмотрение организатора		шт	1	5
3	Доска разделочная пластиковая	На усмотрение организатора		шт	1	5
4	Ящик пластмассовый под овощи	На усмотрение организатора		шт	1	5
5	Миска	На усмотрение организатора		шт	2	10
6	Поднос	На усмотрение организатора		шт	1	5
7	Пульверизатор	На усмотрение организатора		шт	1	5
8	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	1	5
9	Блюдо для оформления	На усмотрение организатора		шт	1	5
10	Профессиональный набор для карвинга	На усмотрение организатора		шт	1	5
11	Овощечистка	На усмотрение организатора		шт	1	5
12	Нож поварской (короткое лезвие)	На усмотрение организатора		шт	1	5
13	Нож поварской (среднее лезвие)	На усмотрение организатора		шт	1	5
14	Контейнер пластиковый для пищевых отходов	На усмотрение организатора		шт	1	5

15	Скатерть для презентационного стола белая	На усмотрение организатора		шт	1	5
17	Бумажные полотенца	На усмотрение организатора		шт	1	5
18	Пакеты для мусора 30 л	На усмотрение организатора		шт	3	15
19	Перчатки силиконовые/нитриловые одноразовые, размер M-L	На усмотрение организатора		пара	2	10
20	Шпатель деревянные	На усмотрение организатора		шт	20	100
21	Зубочистки деревянные	На усмотрение организатора		шт	20	100
22	Оазис флористический	На усмотрение организатора		шт	1	15
Расходные материалы для экспертов						
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во	Кол-во 5 уч.
1	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора		уп	1	1
2	Степлер	На усмотрение организатора		шт	1	1
3	Ножницы	На усмотрение организатора		шт	2	2
4	Планшет формата А 4	На усмотрение организатора		шт	6	6
5	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора		шт	1	1
6	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора		шт	8	8
7	Стол переговорный	На усмотрение организатора		шт	1	1
8	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	1	1
9	Вешалка	На усмотрение организатора		шт	1	1
10	Ноутбук	На усмотрение организатора		шт	1	1
11	Принтер	На усмотрение организатора		шт	1	1
12	Набор первой помощи (аптечка)	На усмотрение организатора		шт	1	1

Комната для участников (при наличии)					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Стул	На усмотрение организатора		шт	5
2	Стол	На усмотрение организатора		шт	1
3	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	1
4	Вешалка	На усмотрение организатора		шт	1
5	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора		шт	1

8. ТУЛБОКС(СПИСОК ВОЗМОЖНЫХ ИНСТРУМЕНТОВ И ОБОРУДОВАНИЯ, ПРИ ЖЕЛАНИИ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ УЧАСТНИКОМ САМОСТОЯТЕЛЬНО)

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Доска разделочная пластиковая	На усмотрение участника		шт	1
2	Миска	На усмотрение участника		шт	2
3	Поднос	На усмотрение участника		шт	1
4	Пульверизатор	На усмотрение участника		шт	1
5	Ножницы	На усмотрение участника		шт	1
6	Нож поварской (короткое лезвие)	На усмотрение участника		шт	1
7	Нож поварской (среднее лезвие)	На усмотрение участника		шт	1
8	Бумажные полотенца	На усмотрение участника		рул	1
9	Перчатки силиконовые/нитриловые одноразовые размер M-L	На усмотрение участника		пар	2

Каждый участник должен быть обеспечен личной форменной одеждой

- Колпак (допускается одноразовый)
- Китель поварской
- Брюки любого цвета
- Фартук чёрный
- Вафельное полотенце белого цвета
- Профессиональная обувь на нескользящей подошве

Описание:

- Надеть санитарную одежду
- Подойти к рабочему месту
- Убедиться в наличии необходимого сырья
- Подобрать необходимые инструменты и инвентарь
- Подготовить рабочее место
- Вырезать обязательные элементы
- Подготовить овощи и фрукты для составления композиции
- Убрать рабочее место
- Уведомить жюри о завершении работы

9.Требования охраны труда и техники безопасности

К работе режущими инструментами допускаются лица прошедшие инструктаж по правилам их безопасной эксплуатации.

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.

При работе с режущими инструментами возможно травмирование:

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

Соблюдать предназначенность 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 медицинская 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

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 пола рассыпанные (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 насухо руки, 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.
15. Вкладывать нож в футляр (ножны) даже при коротких перерывах в работе.
16. Работать только со стандартными специальными ножами.
17. Следить за чистотой рук и рукоятки ножа. Грязная рукоятка становится скользкой и может привести к травме.
18. На рабочем месте режущие и колющие предметы должны располагаться на видном месте, а само рабочее место должно быть освобождено от посторонних и ненужных предметов и инструментов, о которые можно зацепиться или споткнуться.
19. Работающий должен быть одет так, чтобы исключить попадание частей одежды под режущую кромку инструмента. В противном случае рука может быть затянута под режущий инструмент.
20. Не отвлекаться посторонними разговорами и не допускать на свое рабочее место посторонних лиц.
21. Проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
 - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

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

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;

Требования безопасности в несчастных случаях

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

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;
- убрать поверхность стола от загрязнения;
- мусор вынести за пределы зоны соревнования.