



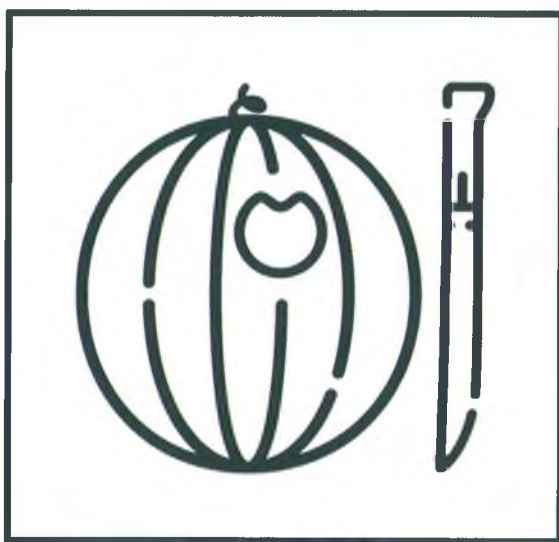
**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЭТАП
VIII НАЦИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МАСТЕРСТВА СРЕДИ ЛЮДЕЙ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОВЗ
«АБИЛИМПИКС»
РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН**

Утверждаю
руководитель регионального центра
развития движения «Абилимпикс» РТ
Р.Ф. Савченко
« 14 » _____ 2022 г.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

По компетенции

«КАРВИНГ»



Казань, 2022г.

1. Описание компетенции.

Карвинг - (от англ. *carving*— «вырезание») — искусство декоративного вырезания из овощей и фруктов.

Карвингисты – опытные мастера кулинарного искусства.

Программа по «Карвингу» предусматривает изучение современных методов механической кулинарной обработки овощей и фруктов, способы их фигурной нарезки, в соответствии с консистенцией овощей и фруктов, их структурой, формой, сочетанием их по цветовой гамме. Слушатель в процессе обучения приобретает навыки подбора овощей и фруктов в соответствии с основным блюдом или изделием, использования новых современных видов сырья, современных требований к приготовлению и оформлению национальных, фирменных, заказных блюд и блюд зарубежной кухни, а также кондитерских изделий. В программу входит правило подачи и обработки экзотических фруктов в разных вариациях.

Особое внимание уделяется оформлению блюд повышенной сложности, банкетных блюд, «шведских столов», «чайных столов» композициями из овощей и фруктов.

Карвингисты в настоящее время востребованы делают фруктово - овощные букеты с элементами карвинга в каркасах и корзинах. Букеты, сделанные руками карвингистов всегда актуальные, красивые, полезные и вкусные. Композиции из овощей и фруктов, всегда являются центром оформления любых праздничных столов. Красивое, а главное вкусное оформление блюд и праздничных столов, всегда залогом успеха!

1.1. Актуальность компетенции.

Отраслевая принадлежность компетенции относится к сегменту «Торговля и питание» по направлениям: отели, рестораны, кафе, мини предприятия, столовые, комбинаты питания, кейтринговые службы, индивидуальные заказы.

К потенциальным работодателям относятся, как государственные учреждения, так и частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть и самостоятельными индивидуальными предпринимателями.

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

16675 Повар

43.01.09 Повар, кондитер

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. 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 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50)

3. Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении

Профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023)

4. Приказ Минтруда России от 07.09.2015N597н" Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)

5. [http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter_pf\[KIND_PROFACT\]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&arrFilter_pf\[re_KIND_PROFACT\]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&set_filter=Y&vidName=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания](http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter_pf[KIND_PROFACT]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&arrFilter_pf[re_KIND_PROFACT]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&set_filter=Y&vidName=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания)

6. <http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions/953>.

Школьники	Студенты	Специалисты
ФГОС среднего (полного) общего образования		
ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции организация общественного питания	ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
	ППО по профессии ОКПР 16675 Повар	ППО по профессии ОКПР 16675 Повар

1.4. Требования к квалификации

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде,</p>	<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное</p>	<p>Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное</p>

<p>эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами..</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,</p>	<p>профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять</p>	<p>профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p><u>Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</u></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять</p>
--	--	---

	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
--	--	---

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

Школьники: непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 3 часа вырезать и собрать композицию на тему «Весенний букет»

Обязательные элементы: хризантема из пекинской капусты, георгин из жёлтой репы/ зелёная редька

Студенты/специалисты: непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 3 часа вырезать и собрать объёмную (3D) композицию на тему «ПОДАРОК»

Обязательные элементы: ажурный узор вокруг эмблемы «Абилимпикс» с 50% заполняемостью, хризантема из пекинской капусты, объёмная композиция 3D

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьник	Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.	00:30	-Организованное рабочее место -Опрятный внешний вид -Безопасная работа
	Модуль 2: Работа с пекинской капустой	00:30	Хризантема из пекинской капусты – 1шт.
	Модуль 3: Работа с жёлтой репой /зелёной редькой	01:00	1. Георгин Жёлтой репы/зелёной редьки–1шт. (обязательно) 2. Три идентичные георгины (Двойной коэффициент Отражается в баллах)
	Модуль 4: Работа с	00:30	1. Лилия 1 шт.

	дайконом		2. Бабочка 1 шт.
			3. Кисточка 1 шт.
			4. Роза 1 шт.

	Модуль 5: собрать композицию из овощей и фруктов на тему «Весенний букет»	00:30	-Готовая итоговая работа из овощей и фруктов на тему «Весенний букет» -Чистое рабочее место.
Общее время выполнения конкурсного задания: 3 часа			
студент/специалист	Модуль1: Профессиональные навыки в организации Работы по модулям.	00:10	-Организованное рабочее место -Опрятный внешний вид -Безопасная работа.
	Модуль 2:Работа с пекинской капустой	00:30	Хризантема из пекинской капусты – 1шт.
	Модуль3: Работа на крупном предмете (арбуз или тыква)	00:50	Ажурный орнамент вокруг Эмблемы «Абилимпикс», 50 % заполняемость-1шт.
	Модуль3.1:Работа с манго.	00:30	Манго с элементом барельефа тематики (или согласованный продукт с организатором)– 1шт.
	Модуль 4: Работа с дайконом	00:30	1. Лилия 1шт. 2. Георгин 1шт. 3. Роза 1 шт. 4. Птица 1 шт.
	Модуль5: собрать Объемную композицию из вырезанных овощей и фруктов	00:30	-3D Композиция из Овощей и фруктов -чистое рабочее место
	Общее время выполнения конкурсного задания: 3 часа		

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля

2.3. Последовательность выполнения задания.

Для всех категорий:

- Занять рабочее место по номеру жеребьевки.
- Проверить наличие необходимого инвентаря, заявленного в инфраструктурном листе.
- Распаковать свой тулбок, 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 композицию, используя обязательные фрукты и овощи.
 - За 15 минут до завершения времени начать убирать рабочее место, отложив в сторону инвентарь.
 - По завершению отведённого времени, сдать рабочее место техническому эксперту и покинуть зону соревнования.
 - На столе должна остаться фруктово – овощная композиция по заданию, табличка, номер участника.
 - В течение 5 минут после завершения конкурса, участник должен покинуть зону соревнования.
- При задержке более 10 минут от корректного времени, композиция считается не представленной и не оценивается.

Школьники:

Модуль 1. Работа с пекинской капустой.

Для того, чтобы сделать хризантему из пекинской капусты, нам понадобится кочан весом 500-700 гр.

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

Берём карбовочный нож треугольного или овального сечений.

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

По мере приближения к центру — плавно уменьшаем длину лепестков.

Чтобы «лепестки хризантемы» красиво изогнулись, нужно положить вырезанный «цветок» в холодную воду на 40 минут. Лепестки «цветка» должны быть достаточно тонкими, тогда «хризантема» будет более изящной.

Модуль 2. Работа с жёлтой репой/зелёной редькой.

Берём зелёную редьку/жёлтую репу, отрезаем верхнюю и нижнюю часть. Начинаем резать розу с основания овоща. Делим заготовку на 5 равных частей, затем тайским ножом, от середины линии, до следующей метки прорежьте полукруг – лепесток должен быть сверху тонкий к основанию с утолщением. Надрез идет в центр корнеплода. Чем тоньше лепесток сверху, тем интереснее резьба. Подрежьте лепесток снизу, надрез должен быть полукруглым. Последующие лепестки вырезайте по кругу, таким же способом. Каждый лепесток должен начинаться из-под предыдущего (в за хлест). Подрезаем первый ряд по кругу, нож держим под углом, тем самым делаем площадку в виде конуса для второго ряда. В шахматном порядке и захлест начинаем резать второй ряд по принципу первого. Третья площадка для лепестков напоминает цилиндр. То есть лепестки на третьем ряду подняты вверх, режутся аналогично в шахматном порядке, в за хлест. Начинаем резать бутон. Четвертый ряд делаем короче, чем третий, и так далее, то есть, чем глубже и ближе к центру, тем меньше должны быть лепестки. Роза готова. Изделие храним в холодной воде.

Участник может вырезать 3 идентичные розы и получить дополнительные баллы при оценивании работы. Изделия должны быть выполнены по всем правилам.

Из предоставленных организаторами соревнований сырых овощей и фруктов, создать и выставить фруктово-овощную композицию с обязательными элементами карвинга. В одной работе должны сочетаться различные виды овощей и фруктов, чем больше видов резьбы, тем выше оценка конкурсанта.

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

Участник может вырезать 3 идентичных «Георгина» и получить двойные баллы при оценивании работы. Изделия должны быть выполнены по всем правилам.

Модуль3. Работа с дайконом.

Из предоставленного организаторами дайкона вырезать на выбор

регламентированное изделие. За каждое изделие даётся 2балла, участник может выбрать и вырезать любое изделие из представленных или может вырезать все изделия сразу.

Модуль 5. Собрать композиции из овощей и фруктов на тему «Весенний букет».

Из предоставленных организаторами соревнований сырых овощей и фруктов, создать и выставить фруктово - овощную композицию.

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

Основные условия

- На конкурс отводится 3 часа.
- Вырезать основные элементы из овощей и фруктов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.
- Составить композицию из овощей и фруктов.
- Обязательно использовать все основные овощи и фрукты.
- Для составления композиции, разрешено использование деревянных шпажек, зубочистки 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 проносятся на конкурсную площадку после согласования 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 пекинской капустой.

Для того, чтобы сделать хризантему из пекинской капусты, нам понадобится кочан весом 500-700 гр. Отрезаем верхнюю часть, оставляя 10-14 см от основания капусты. Берём карбовочный нож треугольного или овального сечений.

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

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

Модуль3: Работа на крупном предмете (арбуз, тыкве)

Из предоставленного крупного предмета участник, на своё усмотрение, вырезает обязательно эмблему «Абилимпикс» вокруг эмблемы должен присутствовать ажурный орнамент. Манго участник вырезает на свое усмотрение с обязательным элементом барельефа относящегося к тематике композиции, допускаются ажурные включения которые должны усложнять композицию.

Модуль 4. Работа с лайконом.

Из предоставленного организаторами лайкона 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.

Необязательным элементом композиции является птица.

Модуль 5. Собрать объемную (3D) композицию из овощей и фруктов

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

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

Основные условия

- На конкурс отводится 3 часа
- Вырезать основные элементы из овощей и фруктов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.
- Составить объемную композицию 3D 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 можно воспользоваться флористической зеленью урускус(предоставляется организаторами).
- Любые красители использовать запрещено
- Клеем можно пользоваться в малом количестве при вырезании птицы
- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Участникам разрешено приносить декорации к своим композициям.
- Инвентарь и инструменты проносятся на конкурсную площадку после согласования организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе про носу 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, вызывая себе неприятное или недостойное ассоциативное ощущение.
- Вести себя агрессивно на площадке.

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

Относиться к 30% изменению:

- Школьник:
 1. Определить одно обязательное изделие из дайкона, с предоставленного списка (Бабочка/Роза/Кисточка/ Лилия)
 2. Секретный продукт для вырезания от поставщика.
- Студент/специалист:
 1. Секретный продукт для вырезания от поставщика. Модуль 3 (арбуз, тыква)

Нельзя относить к 30% изменению:

- Кардинальное изменение конкурсного задания
- Менять тему конкурсной работы
- Менять основной набор овощей и фруктов
- Менять обязательные изделия из овощей.

2.5. Критерии оценки выполнения задания.

Школьники:

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.	- Организованное рабочее место - Опрятный внешний вид - Безопасная работа	28
Модуль 2: Работа с пекинской капустой	Хризантема из пекинской капусты	10
Модуль 3: Работа с жёлтой репой/зелёной редькой	1. Георгин из жёлтой репы/зелёной редьки – 1 шт. (обязательно) 2. Три идентичные георгина (Двойной коэффициент отражается в баллах)	17
Модуль 4: Работа с дайконом	1. Лилия 1 шт.	1
	2. Бабочка 1 шт.	1
	3. Кисточка 1 шт.	1
	4. Роза 1 шт.	1
	30 % изменения	1

Модуль5:собрать композицию из овощей и фруктов на тему «Весенний букет»	-Готовая итоговая работа из овощей и фруктов на тему «Весенний букет» -Чистое рабочее место.	23
ИТОГО		100

Модуль1:Профессиональные навыки организации работы по модулям.

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
- Организованное рабочее место - Опрятный внешний вид - Безопасная работа	1.	Подготовка овощей и фруктов	2	2	
	2.	Организация рабочего места	2	2	
	3.	Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте	2	2	
	4.	Персональная гигиена рук	2	2	
	5.	Плохие привычки	2	2	
	6.	Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности, Чистый пол	2	2	
	7.	Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами для карвинга	4	4	
	8.	Расточительность при работе с овощами и фруктами	2	2	
	9.	Брак при вырезании элементов	2	2	
	10.	Эффективность планирования и ведения процесса вырезания	2		2

	11.	Навыки работы с тайским ножом	2	2	
	12.	Навыки работы с инструментами для карвинга	2		2
	13.	Навыки работы с овощами и фруктами	2		2
Итого:			28		
Модуль2:Работа с пекинской капустой					
Хризантема из пекинской капусты	14.	Механическая обработка пекинской капустой	2	2	
	15.	Исполнение обязательного изделия: Хризантема из пекинской капусты	2	2	
	16.	Ведение технологического процесса вырезания хризантемы из Пекинской капусты	3		3
	17.	Правильное и качественное (чистота) исполнение основного изделия: Хризантема из пекинской капусты	3		3
Итого:			10		
Модуль3:Работа с жёлтой репой / зелёной редькой					
1.Георгин из жёлтой репы /зелёной редьки– 1шт.(обязательно) 2. Три идентичных георгина	18.	Исполнение обязательного изделия: георгин из жёлтой репы /зелёной редьки	2	2	
	19.	Правильное и качественное исполнение основного изделия:	3		

(Двойной коэффициент отражается В баллах)		георгин из жёлтой репы/зелёной редьки (глубина, чистота прореза)			3
	20.	Реалистичность исполнения георгина из жёлтой репы/зелёной редькой	2	2	
	21.	Три идентичные георгина из жёлтой репы/зелёной редькой	6	6	
	22.	Ведение процесса вырезания георгина из жёлтой репы/зелёной редьки	4		4
Итого:			17		
Модуль4:Работа с дайконом					
1.Бабочка 2.Георгин 3. Роза 4. Лилия	23.	Правильное и качественное исполнение изделия из дайкона (глубина, чистота прореза)	6		6
	24.	Максимальное выполнение всех изделий из дайкона (4 изделия)	6	6	
	25.	Ведение технологического процесса вырезания изделий из дайкона	7		7
	26.	Второе изделие из 30% изменения, вырезанное с соблюдением всех требований и качество исполнения	7	2	5
Итого:			22		
Модуль 5: Собрать композицию из овощей и фруктов на тему «Весенний букет»					
-Готовая итоговая работа из овощей и фруктов на	27.	Правильное и качественное выполнение всех дополнительных элементов (на выбор участника),	3		3

тему «Весенний букет» -Чистое рабочее место.					
	28.	Правильное и качественное выполнение комбинированных изделий	2		2
	29.	Тайм – менеджмент, планирование и ведение процесса по составлению композиции	2		2
	30.	Обязательное использование основных овощей и фруктов	2	2	
	31.	Использование секретного продукта для вырезания от поставщика.	5	5	
	32.	Правильное и качественное выполнение дополнительных элементов в стиле карвинга (на выбор участника (30% изменение)	3		3
	33.	Стиль и креативность в оформлении композиции	2		2
	34.	Визуальное оценивание композиции в соответствии с конкурсным заданием (тема)	2		2
35.	Корректное время подачи композиции +-15минута от заранее определенного	2	2		
Итого:			23		

Студенты. Специалисты.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1: Профессиональные навыки в организации работы по модулям.	- Организованное рабочее место - Опрятный внешний вид - Безопасная работа	18
Модуль 2: Работа с дайконом	1. Лилия 1 шт. 2. Георгин 1 шт. 3. Роза 1 шт.	8
Модуль 2.1. Работа с дайконом	Птица 3D из дайкона – 1 шт.	20
Модуль 3: Работа с крупным предметом (арбуз, тыква) и манго.	Ажурный орнамент на крупном предмете, 50% заполняемость – 1 шт.	20
	Манго – 1 шт. (Барельеф, раскрытие, сложность ажурного элемента)	20
Модуль 4: Собрать объемную (3D) композицию из овощей и фруктов на тему «ПОДАРОК»	- 3D Композиция из овощей и фруктов на тему «ПОДАРОК» - чистое рабочее место - предоставляется фотография композиции сделанную студийно как элемент рекламной акции с указанием примерной реальной стоимости букета.	14
ИТОГО		100

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

	4.	Персональная гигиена рук	1	1	
	5.	Плохие привычки	1	1	
	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	1	1	
	10.	Эффективность планирования и ведения процесса вырезания	1		1
	11.	Навыки работы с тайским ножом	2	2	
	12.	Навыки работы с инструментами для карвинга	2		2
	13.	Навыки работы с овощами и фруктами	1		1
Итого:			18		
Модуль 2: Работа с дайконом					
1. Георгин 2. Роза 3. Лилия	14.	Правильное и качественное исполнение изделия из дайкона (глубина, чистота прореза)	4		4
	15.	Максимальное выполнение всех изделий из дайкона (4 изделия)	2	2	
	16.	Ведение технологического процесса вырезания изделий из дайкона	2		2
Итого			8		
Птица 3D из дайкона	17.	Техника безопасности при резке по дайкону	2	2	
	18.	Правильное и качественное исполнение : птица 3D из дайкона (чистота, глубина, объём, пропорции, идентичность с пропорциями птицы заявленной участником)	10	0	10








	19.	Реалистичность и сложность исполнения птицы 3D из дайкона	5		5
	20.	Ведения процесса вырезания птицы 3D из дайкона	3		3
Итого:			20		
Модуль3: Работа с крупным предметом (арбуз, тыква)					
Ажурный орнамент на крупном предмете, 50% заполняемость	21.	Механическая обработка арбуз/тыква	1	1	
	22.	Техника безопасности при работе с арбузом/тыквой	2	2	
	23.	Правильное и качественное исполнение обязательного изделия: ажурный орнаментна крупном предмете арбуз/тыква(чистота, глубина, объём, пропорции, заполняемость, идентичность узора)	7		7
	24.	Усложняющие элементы в процессе вырезания крупного предмета арбуз/тыква (надпись, эмблема, более 3 Разных узоров.)	7		7
	25.	Ведения процесса вырезания крупного предмета(арбуз/тыква)	3		3
Итого:			20		
Манго	21.1.	Механическая обработка манго	1	1	
	22.1.	Техника безопасности при работе с манго	2	2	
	23.1.	Правильное и качественное исполнение обязательного изделия: барельеф на манго (чистота, глубина, объём, пропорции, заполняемость, идентичность узора)	8		8
	24.1.	Усложняющие элементы в Процессе вырезания манго	5		





		(эмблема, более 2 разных узоров, неповторяющихся на крупном предмете)			5
	25.1.	Ведения процесса вырезания манго.	4		4
Итого:			20		
Модуль4:Собрать объемную (3D) композицию из овощей и фруктов на тему «ПОДАРОК»					
-3D Композиция из овощей и фруктов на тему «Подарок» -чистое рабочее место - предоставляется фотография композиции сделанную студийно как элемент рекламной акции с указанием примерной реальной стоимости букета.	26.	Тайм – менеджмент, планирование и ведение процесса по составлению композиции	2		2
	27.	Обязательное использование основных овощей и фруктов	2	2	
	28.	Использование дополнительных овощей и фруктов	1	1	
	29.	Правильное и качественное выполнение дополнительных изделий в стиле карвинга	1		1
	30.	Стиль и креативность в оформлении композиции	4		4
	31.	Визуальное оценивание композиции в соответствии с конкурсным заданием (тема)	2		2
	32.	Корректное время подачи композиции +- 5 минута от заранее определенного	2	2	
Итого:			14		
Итого:100					



3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.1. Школьники, студенты, специалисты

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка	Ед. измерения	Необходимое

			на сайт производителя, поставщика		КОЛ- ВО
1.	Стол офисный		1400x600x750	шт	1
2.	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	1
3.	Доска разделочная		https://polimerbyt-shop.ru/images/detailed/2/806.jpg	шт	1
4.	Ящик пластмассовый под овощи		https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/vashhik-skladnoj-s-perforirovannymi-stenkami-480kh350kh230-mm-plastikovyi-32-litra/p/862981/?from=block-123-1	шт	1
5.	Ящик для хранения с замками и ручкой		390x290x180 мм 15.3 литра https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/vashhik-dlya-khraneniya-s-zamkami-i-ruchkoj-390x290x180-mm-15-3-litra/p/1013199/?from=block-123-6	шт	1
6.	Поднос красный		Прямоугольный пластиковый Polar 470x330 мм красный https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/hdc/h55/9138175180830.jpg	шт	1
7.	Пулевизатор		https://emmet.by/item/46328-pulverizator-0-25-l-cvet-miks-2?cat_id=49071&lt;br&gt;&lt;br&gt;	шт	1





8.	Корзина для мусора		Корзина для мусора Стамм 18 л пластикчерная (31x32.5 см) https://www.komus.ru/kata-log/khozvaistvennye-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 КАРВИНГПРОФИ ХУДОЖНИК (20ИНСТРУМЕНТ ОВ)		https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nabor-karving-profi-xudozhnik-20-instrumentov.html	шт	1
10.	Профессиональный нож для карвинга (ком ком)		http://whitecat.org.ua/nozh-i-instrumenty/249-tajskij-nozh-dlya-karvinga.html	шт	1
11.	Нож шеф большой		https://tramontina-posuda.ru/kupit/nozh-shef-povara-15-sm-s-derevyannoy-ruchkoy-v-blistere-tradicional-tramontina/	шт	1
	НОЖ ТАЙСКИЙ чёрный, ИЗОГНУТЫЙ		https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nozh-tajskij-izognutyj.html	шт	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА					
№ п/ п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед.и змер ени я	Необ ходи мое кол- во





1.	Скатерть одноразовая ПВХ120х180 см прозрачная		https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/bumazhnyegigienicheskie-sredstva-i-derzhatelyi/skatertodnorazovye/skatertodnorazovaya-pvkh-120x180-sm-prozrachnaya/p/570531/?from=block-123-4	шт	1
2.	Бумажные полотенца		https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/bumazhnyegigienicheskie-sredstva-i-derzhatelyi/bumazhnyepolotentsa/polotentsabytovye/polotentsabumazhnye-luscan-2-sloinye-belye-2-rulona-popolotentsa/p/317393/?from=block-123-17	шт	1
3.	Тряпки в рулоне, отрывные		https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/uborochnyie-inventar/gubki-khozyajstvennyesalfetki-i-shhetki-dlyakukhni/salfetki-khozyajstvennyesalfetki-khozyajstvennyev-rulonebagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17	шт	1
4.	Пакеты для мусора 30 л		https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlyamusora/meshki-dlyamusora/meshki-na-20-40-litrov/meshki-dlyalegkogo-musora-na-20-40-litrov/meshki-dlyamusora-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		одноразовые размер М2 50 шт в упаковке	шт.	4



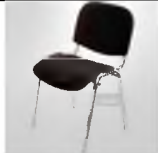






6.	Шпажки деревянные		https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/odnorazovaya-posuda/trubochki-palochki-i-piki/nabor-shampurov-green-mystery-bambukovye-dlina-20-sm-100-shtuk-v-upakovke-artikul-proizvoditelya-341018k-/p/1129531/?from=block-123-5	уп	1
7.	Зубочистки деревянные		https://beru.ru/product/quailita-zubochistki-bambukovye-300-sht/100628459770?show-uid=15862853380213679498306006&offerid=SYR4Eu4quxnZ43S6SPE35g	уп	1
8.	Фольга		Фольга пищеваяалюминиевая 11 мкм х300 ммх 10 м	шт.	1
9.	Оазис флорестический		https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html	шт.	5



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

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

9.	Triangle Carvingloop (петельки)		<u>На</u> <u>усмотрение</u> <u>участника</u>	шт.	
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ					
			По согласованию с главным экспертом (например)		
	Клей				
	Красители				
	Электрические инструменты				
	Механическое оборудование				
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Стол офисный		1400x600x750		2
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	6
3	Вешалка		Вешалка напольная Пико-4 на 5 персон металл	Шт.	1
4	Ноутбук		На усмотрение организатора	шт	1
5	Водонагревательный аппарат		На усмотрение организатора	шт	1
6	Принтер		На усмотрение организатора	шт	1
7	Корзина для мусора		Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31x32.5 см) https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-	шт	1

			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		
8	Шкаф холодильный среднетемпературный		Наусмотрение организатора	шт	2
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)					
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технических характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Бумага А4		https://media.komus.ru/media/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg	уп	1
2	Папка-планшет Attache А4 пластиковая синяя без крышки		https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4-plastikovaya-sinyaya-bez-kryshki/p/198686/zoomImages	шт	1
3	Ручка		Шариковая синяя	шт.	2
4	Поварской колпак		https://www.komus.ru/katalog/rabochaya-spetsodezhda-i-siz/odnorazovaya-odezhda/odnorazovye-golovnye-ubory/shapochka-kolpak-povarskoj-bel-28kh23-50g-m2-25sht-up/p/879659/	уп	1
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)					
№	Наименование	Фото необходимого оборудования,	Технических характеристики	Ед. изме	Необходи

п/п		средства индивидуальной защиты	оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	рент	мое кол-во
1	Порошковый огнетушитель ОП-4		Класс В-55 Класс А-2А	шт.	1
1.	Стол офисный		1400x600x750	шт	2
2.	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	4
3.	Скатерть для презентационного стола белая.		<u>На усмотрение организатора</u>	шт	3
4.	Часы		Материал корпуса: дерево, стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	шт.	2
5.	Аптечка		Аптечка оказания первой помощи	шт	1
6.	Бумага А4		https://media.komus.ru/media/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg	уп	1
7.	Кулер для воды		настольный без охлаждения	шт	1
8.	Оазис флорестический		https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html	шт	35
9.	Степлер		https://www.komus.ru/katalog/kantstovary/steplery-i-skoby/steplery-do-25-listov/stepler-attache-8215-do-25-listov-chnyj/p/159009/zoomImages	шт	3

10	Ножницы		https://media.komus.ru/media/sys_master/root/h1b/hd9/9219515219998.jpg	шт	3
11	Корзина для мусора		Корзина для мусораСтамм 18 л пластикчерная (31x32.5 см) https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15	шт	1
КОМНАТАУЧАСТНИКОВ(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	Единица измерения	Необходимо количество
1	Стол офисный		1400x600x750	шт	1
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	6
3	Корзина для мусора		Корзина для мусораСтамм 18 л пластикчерная (31x32.5 см) https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15	шт	1

4	Вешалка		https://www.onlinetrade.ru/catalogue/veshalki_dlya_odezhdy-c322/sheffilton/veshalka_napolnaya_sheffilton_sht_w_r14_chernyy_sh936013-1497315.html?utm_source=market.vandex.ru&utm_medium=cpc&city=1&frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.vandex.ru%2Fcatalog%2F71999%2Flist%3Ftext%3D%25&ymclid=36957116850107746000001	шт	1
5	Кулер для воды		настольный безохлажден ия	шт.	1

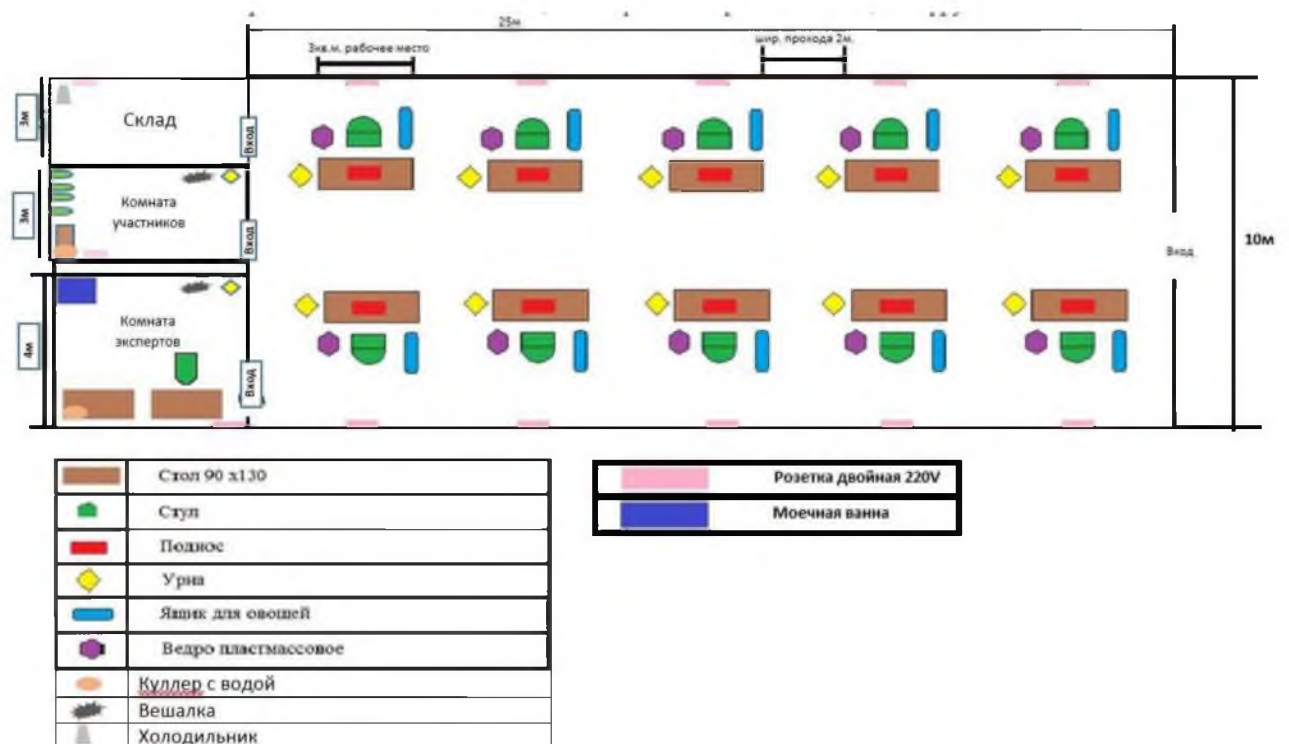
4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий.

Виды нозологий	Площадь, кв.м.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество.
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" PM-3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html -1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852-microsd-4gb/?p=2&i=2 -1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel- -2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV https://elupa.ru/catalog/product/bigger_B

			25-43TV/ -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 с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно показаниям участника мед.
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно показаниям участника мед.

5. Схема застройки соревновательной площадки.

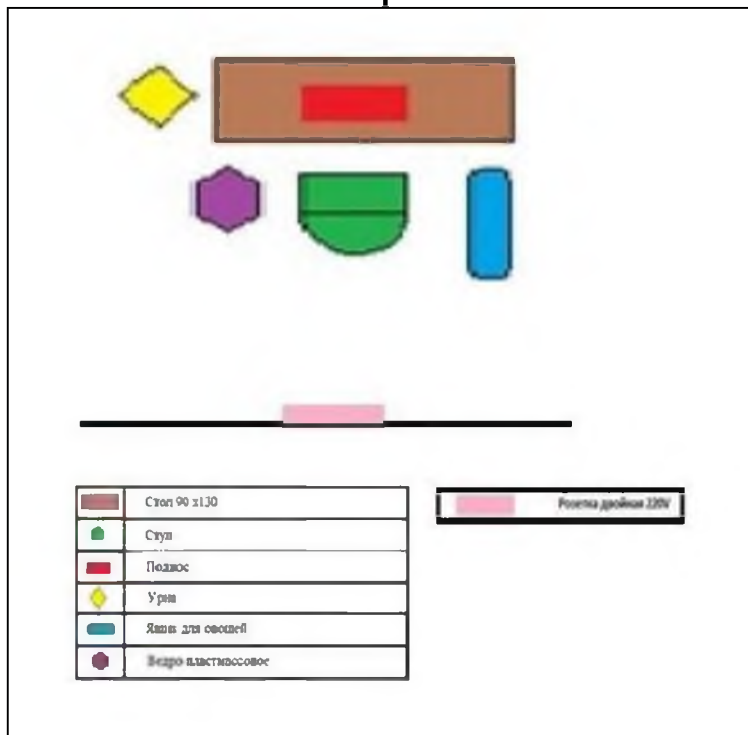
Для всех категорий на 10 рабочих мест.



Для всех категорий на 1 рабочее место.

2 кв. метра

3 кв. метра



6. Требования охраны труда и техники безопасности

СОГЛАСОВАНО

Главный эксперт

ФИО

«__» _____ 2021 года

подпись

Инструкция по охране труда и технике безопасности на рабочем месте

Компетенция

Карвинг

1 Общие требования безопасности

- 1.1. К работе режущими инструментами допускаются лица не моложе 12 лет, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте.
- 1.2. Работник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.
- 1.3. Мастер по карвингу должен соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены и чистоту рабочего места. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- 1.4. При работе с режущими инструментами возможно травмирование:
 - при работе влажными руками;
 - при работе тупыми инструментами;
 - при работе с неисправными инструментами;
 - недостаточная освещенность рабочей зоны;
 - физические перегрузки, монотонность труда;
 - порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним.
 - при несоблюдении правил безопасного обращения.
- 1.5. Соблюдать предназначенность ножей, ножниц в соответствии с их маркировкой и видом работ.

- 1.6 Ножи и другие режущие инструменты хранить промаркированными на специальных подставках, исключающих их случайное падение. Ножи для карвинга хранить в специальных емкостях (чемоданчике, пластмассовом футляре, матерчатой сумке).
- 1.7 В помещении для занятия карвингом должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.
- 1.8 Кураторы и учащиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.
- 1.9 При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить руководителю работ, который сообщает об этом администрации колледжа.

2. Требования безопасности во время работы

- 2.1 Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ
- 2.2 Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.
- 2.3 Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- 2.4 Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- 2.5 Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) овощи и фрукты и др.
- 2.6 Нарезку овощей и фруктов производить на промаркированных разделочных досках.
- 2.7 Разделочные доски должны быть отшлифованы, без внешних повреждений.
- 2.8 При работе в технике карвинга использовать только инструменты из нержавеющей стали, чтобы предотвратить окисление продуктов.
- 2.9 Вытереть насухо руки, приготовить разделочные доски.
- 2.10 Не допускать при резке посторонних лиц, не доверять им режущие инструменты. Выполнять только ту работу, которая поручена непосредственно Вам.
- 2.11 Сочетать движения правой и левой руки так, чтобы не поранить руки.
- 2.12 При работе с режущими и колющими инструментами их режущие поверхности и острые кромки должны быть направлены в сторону, противоположную телу работающего, чтобы избежать травмы при случайном срыве инструмента с обрабатываемой поверхности.
- 2.13 Ножи для карвинга держать в руке как ручку.
- 2.14 Не допускать резких движений ножом, так как это может изменить направление ножа и привести к травме.

Запрещается:

- оставлять нож в обрабатываемом сырье, готовых изделиях или втыкать его в доски и т.п.;
 - подтягивать или передавать ножом овощи и фрукты;
 - размахивать ножом и указывать им.
 - производить резкие движения; проверять остроту лезвия рукой;
- 2.15 Вкладывать нож в футляр (ножны) даже при коротких перерывах в работе.
 - 2.16 Работать только со стандартными специальными ножами.
 - 2.17 Следить за чистотой рук и рукоятки ножа. Грязная рукоятка становится скользкой и может привести к травме.
 - 2.18 На рабочем месте режущие и колющие предметы должны располагаться на видном месте, а само рабочее место должно быть освобождено от посторонних и ненужных предметов и инструментов, о которые можно зацепиться или споткнуться.
 - 2.19 Не отвлекаться посторонними разговорами и не допускать на свое рабочее место посторонних лиц.
 - 2.20 Проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
 - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей

должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

3.Требования безопасности в несчастных случаях

3.1 Остановить работу

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

3.3 В случае возникновения пожара эксперты на конкурсной площадке немедленно должны вызвать аварийную службу и организовать эвакуация конкурсантов.

3.4 Пострадавшим в результате аварийной ситуации должна быть оказана доврачебная помощь с использованием средств и медикаментов, имеющихся в аптечке на конкурсной площадке.

3.5 Во всех случаях после оказания до врачебной помощи следует обратиться в мед. Учреждение и зафиксировать обращение.

4.Требования безопасности по окончании работы

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

4.2 Аккуратно сложить ножи на предоставляемый поднос

4.3 Поставить готовую композицию на чистый стол

4.4 Убрать поверхность стола от загрязнения.

4.5 Мусор вынести за пределы зоны соревнования

Набор овощей и фруктов для выполнения конкурсного задания

Категория	Овощи и фрукты на 1 участника
Школьники	Основной набор овощей и фруктов на 1 участника: <ul style="list-style-type: none">• Пекинская капуста -1шт.• Жёлтая репа/ зелёная редька -3 шт.• Мандарины–3шт• Дайкон–2шт.
	Дополнительный список овощей: <ul style="list-style-type: none">• Грейпфрут–1шт.• Помидоры черри –5шт.• Цуккини–1шт.• Гранат–1шт.• Морковь-1шт.• Огурец – 1 шт Возможны дополнения.
Студенты/специалисты	Основной набор овощей и фруктов на 1 участника: <ul style="list-style-type: none">• Дайкон–2шт.

	<ul style="list-style-type: none"> • Арбуз, Тыква –1шт. • Пекинская капуста -1шт.
	<p>Дополнительный список овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Морковь -1шт. • Манго–1шт. • Грейпфрут–1шт. • Помидоры черри –5шт. • Редис красный–3 шт. • Мандарины–3шт. • Виноград кардинал –250гр. • Огурец–1шт. • Возможны дополнения.

Разработано:
 Национальным экспертом
 «Абилимпикс» _____

О.П.Петелина