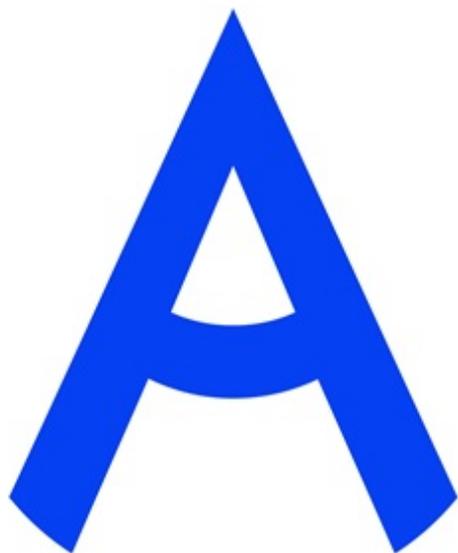


РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2026



Утверждено
советом по компетенции:
«Карвинг»
(название совета)
Протокол от 16.03.2025 № 03

Председатель совета:
Юрова О.В.  Ф.И.О.
(Подпись)

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«КАРВИНГ»



Москва, 2026 г.

1. Описание компетенции

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

Карвингисты – опытные мастера кулинарного искусства.

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

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

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

1.1. Актуальность компетенции.

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

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

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

16675 Повар

43.01.09 Повар, кондитер

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты):

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50).

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И

КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50)

3. Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023)

4. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)

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

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

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее - ФГОС)		
ФГОС среднего (полного) общего образования		
ФГОС ООО основного общего образования		
Профессиональный стандарта (далее ПС)		
ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
	ППО по профессии ОКПР 16675 Повар	ППО по профессии ОКПР 16675 Повар

1.4. Требования к квалификации:

Школьники	Студенты	Специалисты
Иметь практический опыт: - организации и проведении подготовки рабочих мест, -подготовки к работе инструментов, в соответствии с инструкциями и регламентами;	Иметь практический опыт: - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, в соответствии	Иметь практический опыт: - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, в соответствии

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

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

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 3 часа 00 минут вырезать и собрать композицию на тему «80-летия Великой Победы». Обязательные элементы: роза из зелёной редьки /жёлтой репы/ свеклы. Обязательные продукты: пекинская капуста. Обязательный элемент: использование декоративной подставки от организаторов. Соблюдая ограничения по пространству композиции «куб» - 55 x 55 x 60 см (длина, ширина, высота).

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 3 часа 30 минут вырезать и собрать объемную композицию на тему «Год защитника Отечества». Обязательные элементы совмещение не менее 3 узоров на крупном продукте не менее 1 кг, заполняемость площади 50%; 3D изделие, обзор 360С⁰. Обязательные продукты: арбуз (или папайя, дыня, тыква) *, объёмная композиция. Соблюдая ограничения по пространству композиции «куб» - 55 x 55 x 60 см (длина, ширина, высота).

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 3 часа 30 минут вырезать и собрать объемную 3D композицию на тему «Год Зеленой Деревянной Змеи». Обязательные элементы совмещение не менее 4 узоров на крупном продукте не менее 2 кг, заполняемость площади 80%; Обязательные продукты: арбуз (или папайя, дыня, тыква)*, объёмная композиция 3 D на вращающейся платформе.

*Крупный обязательный продукт озвучивается организатором, не ранее чем за 8 дней до соревнования.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	Модуль А: Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике	02:00	1. Организованное рабочее место 2. Опрятный внешний вид 3. Безопасная работа. 4. Вырезанное изделие из пекинской капусты – 1 шт. (обязательный продукт): -хризантема 5. Роза из зелёной редьки /жёлтой репы/ свекла – 1 шт. (продукт оглашается за 24 часа до соревнования), обязательное изделие. <u>Участник может вырезать рекомендуемые изделия (не обязательно)</u> 1. Три идентичные розы из зелёной редьки /жёлтой репы / свеклы. 2. Дополнительное изделие (барельеф, надпись, логотип) на манго. <u>Изделия из дайкона:</u> 3.Лилия 1 шт. 4.Изделия на выбор участника на тему «80-летия Великой Победы» (можно комбинировать с другими овощами, фруктами)

	Модуль Б: Композиция из овощей и фруктов	00:30	<ol style="list-style-type: none"> 1. Композиция соответствует заданной теме («80-летия Великой Победы»). 2. Композиция индивидуальна, применяется к подарочному сегменту. 3. Использование декоративных элементов для визуального дополнения. 4 Упаковка композиции 5. Устойчивость к транспортировке. 6. Композиционность и структурированность по цветовой гамме и расположению предметов(изделий). 7. Обязательно использовать декоративную подставку от организаторов
	Модуль В: Особенности конкурсного задания	00:30	<ul style="list-style-type: none"> - Изделие на выбор участника из твердой плотности (клеем можно пользоваться в малом количестве при вырезании изделий из моркови или составляющих частей из моркови), - Комбинированный узор в изделии из овощей и фруктов (не повторяющийся с другими изделиями) -Комбинаторность в изделии из овощей и фруктов - Изделие из продукта от поставщика - Простые вырезанные изделия на выбор участника из дополнительных овощей. Одно изделие будет являться основным (30% изменение) - Использование фруктов в оформлении композиции
Время выполнение всех модулей: 3 часа 00 минут			
Студенты	Модуль А: Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике	01:30	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организованное рабочее место 2. Опрятный внешний вид 3. Безопасная работа. 4.Ажурный орнамент на крупном продукте с 50% заполнением. Должно присутствовать, не менее трёх разных элементов на продукте – 1 шт. (арбуз, папайя, дыня, тыква) <p>Участник может вырезать рекомендуемые изделия из дайкона (не обязательно):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Роза - 1 шт. 2.Три идентичные розы из дайкона 3.Изделия на выбор участника на тему «Год защитника Отечества» (можно комбинировать с другими овощами, фруктами)
	Модуль Б.	01:30	<ol style="list-style-type: none"> 1.Композиция соответствует заданной теме «Год защитника Отечества». 2.Размеры композиции соблюдены. 3.Использование декоративных элементов для визуального улучшения. 4. Тайм - менеджмент. 5. Устойчивость собранной композиции к перемещению на одной платформе. 6.Композиционность и структурированность по цветовым гаммам и расположению предметов(изделий). 7.Композиция соответствует требованиям

			<p>конкурсного задания: объемная композиция на тему «Год защитника Отечества».</p> <p><u>Участник может вырезать рекомендуемые изделия (не обязательно)</u></p> <p>8. Барельеф, надпись, логотип на дополнительном продукте (манго)</p> <p>9. Изделие на выбор участника из тыквы</p> <p>10. Изделие из продуктового набора 3D на заданную тему (обзор 360⁰)</p> <p>11. Комбинированный узор в изделии 3D</p> <p>12. Сложность исполнения изделия 3D (3 и более совмещённых узора/элемента)</p>
	Модуль В.	00:30	<p>1. Комбинаторность в изделии из овощей и фруктов</p> <p>2. Комбинированный узор в изделии из продукта поставщика</p> <p>4. Изделие из пекинской капусты</p> <p>5. Дополнительное изделие из продукта от поставщика на выбор участника.</p> <p>6. Использование фруктов в композиции</p> <p>7. Простые вырезанные изделия на выбор участника из дополнительных овощей.</p>
Время выполнение всех модулей: 3 часа 30 минут			
Специалисты	Модуль А.	02:30	<p>1. Организованное рабочее место</p> <p>2. Опрятный внешний вид</p> <p>3. Безопасная работа.</p> <p>4. Ажурный орнамент на крупном продукте 3 D с 80% заполнением. Должно присутствовать, не менее четырёх разных элементов на продукте – 1 шт.</p> <p><u>Участник может вырезать рекомендуемые изделия из дайкона (не обязательно):</u></p> <p>1. Георгин – 1 шт.</p> <p>2. Изделия на выбор участника (можно комбинировать с другими овощами, фруктами, клеем можно пользоваться в малом количестве)</p>
	Модуль Б.	01:30	<p>1. Композиция 3 D соответствует заданной теме «Год Зеленой Деревянной Змеи».</p> <p>2. Размеры композиции соблюдены.</p> <p>3. Использование декоративных элементов для визуального улучшения.</p> <p>4. Тайм - менеджмент.</p> <p>5. Композиционность 3 D и структурированность по цветовым гаммам и расположению предметов(изделий).</p> <p>6. Композиция 3 D соответствует требованиям конкурсного задания: объемная композиция на тему «Год Зеленой Деревянной Змеи». Просматривается по кругу, обзор 360 С⁰, установлена на платформе.</p> <p><u>Участник может вырезать рекомендуемые изделия (не обязательно)</u></p> <p>7. Барельеф, надпись, логотип на дополнительном продукте (манго)</p>

		8. Изделие на выбор участника из тыквы
Модуль В.	00:30	1. Комбинаторность в изделии из овощей и фруктов 2. Комбинированный узор в изделии из продукта поставщика 3. Идентичность комбинированного изделия из продукта от поставщика. 4. Сложность исполнения 5. Изделие из пекинской капусты 6. Идентичность изделия из пекинской капусты 7. Использование фруктов в композиции 8. Простые вырезанные изделия на выбор участника из дополнительных овощей. 9. Изделие из овощей на выбор участника
Время выполнения всех модулей: 3 часа 30 минут		

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля

2.3 Последовательность выполнения задания.

Для всех категорий:

- Проверить наличие полного комплекта поварской формы и санитарно-гигиеническое состояние.
 - За 15 минут до старта подойти и ознакомиться с техникой безопасности, расписаться в протоколах.
 - 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 на выставочную зону заранее заготовленные декорации к композиции (ткань, зеркала, подставки и т.д.).
 - По команде главного эксперта приступить к работе.
 - За отведенное время вырезать обязательные элементы. Собрать композицию, используя обязательные фрукты и овощи.
 - За 15 минут до завершения времени начать убирать рабочее место, отложив в сторону инвентарь.
 - По завершению отведённого времени, сдать рабочее место техническому эксперту и покинуть зону соревнования.
 - На столе должна остаться фруктово – овощная композиция по заданию, номер участника.
 - В течение 10 минут после завершения конкурса, участник должен покинуть зону соревнования.
- При задержке более 10 минут от корректного времени, композиция считается не представленной и не оценивается.
- Соблюдая ограничения по пространству композиции «куб» - 55 x 55 x 60 см (длина, ширина, высота). Композиция не должна выходить за указанные границы.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А.

Работа с пекинской капустой.

Хризантема из пекинской капусты (рекомендуется)

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

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

Берём карбовочный нож треугольного или овального сечений.

Начинаем срез по тоньше и берем все глубже по мере приближения ножа к кочерыжке. За 1- 1,5 см. до кочерыжки углубляемся, между собой все лепесточки хризантемы соединяются. 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.

Работа с жёлтой репой/зелёной редькой.

Берём зелёную редьку/жёлтую репу, отрезаем верхнюю и нижнюю часть. Начинаем резать розу с основания овоща. Делим заготовку на 4 равные части, затем тайским ножом, от середины линии, до следующей метки прорежьте полукруг – лепесток должен быть сверху тонкий к основанию с утолщением. Надрез идет в центр картофеля. Чем тоньше лепесток сверху, тем интереснее резба. Подрежьте лепесток снизу, надрез должен быть полукруглым. Последующие лепестки вырезайте по кругу, таким же способом. Каждый лепесток должен начинаться из-под предыдущего (взахлест). Подрезаем первый ряд по кругу, нож держим под углом, тем самым делаем площадку в виде конуса для второго ряда. В шахматном порядке и захлест начинаем резать второй ряд по принципу первого. Третья площадка для лепестков напоминает цилиндр. То есть лепестки на третьем ряду подняты вверх, режутся аналогично в шахматном порядке, захлест. Начинаем резать бутон. Четвертый ряд делаем короче, чем третий, и так далее, то есть, чем глубже и ближе к центру, тем меньше должны быть лепестки. Роза готова. Изделие храним в холодной воде.

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

Работа с продуктами и дополнительными продуктами (Работа с дайконом)

Из предоставленного организаторами дайкона вырезать на выбор регламентированные изделия. Участник может выбрать и вырезать любое изделие из представленных или может вырезать все изделия сразу.

Модуль Б.

Собрать композиции из овощей и фруктов на тему «80-летия Великой Победы»

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

Обязательно использовать декоративную подставку от организаторов. Соблюдая ограничения по пространству композиции «куб» - 55 x 55 x 60 см (длина, ширина, высота).

Композиция должна быть устойчива к перемещению, при перемещении композиция не должна разрушиться. Изделия, продукты не должны податать, и менять целостность композиции.

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.

Модуль В.

Вырезание изделий из предоставленного партнёром продукта.

Комбинированный - объединяющий несколько техник, элементов вырезания в одном изделии.

Комбинаторность – сочетание, соединение в одном изделии несколько продуктов, которые гармонируют и образуют одно изделие.

Участник может выбрать и вырезать любое изделие из предоставленного продукта поставщика.

Участник должен собрать композицию из овощей и фруктов, с обязательными изделиями в кашпо от организаторов.

Основные условия

- На конкурс отводится 3 час 00 минут.
- Вырезать основные элементы из овощей и фруктов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.
- Составить композицию из овощей и фруктов.
- Обязательно использовать все основные овощи и фрукты.
- Для составления композиции, разрешено использование деревянных шпажек, зубочисток и оазиса (предоставляется организаторами).
- Для оформления композиции можно воспользоваться флористической зеленью рускус.
- Любые красители использовать запрещено!!!
- Клеем можно пользоваться в малом количестве при составлении комбинаторности в одном изделии, изготовление сложных изделий из моркови.
- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Участникам разрешено приносить декорации к своим композициям.
- Инвентарь и инструменты проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами. Все, что предоставляется в инфраструктурном листе, к проносу в туббоксе запрещено.
- Участвовать разрешено только в профессиональной одежде (поварская куртка, штаны, фартук, колпак, сабо)

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А:

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

Из предоставленного крупного продукта участник, на своё усмотрение, вырезает ажурный орнамент с 50% заполнением

- Студенты используют в орнаменте не менее 3 узоров.

Работа с дайконом.

Берём столбик дайкона, примерно 4 см. Начинаем вырезать розу с основания овоща. Делим заготовку на 4 равные части, затем тайским ножом, от середины линии, до следующей метки прорежьте полукруг – лепесток должен быть сверху тонкий к основанию с утолщением. Надрез идет в центр картофеля. Чем тоньше лепесток сверху, тем интереснее резьба. Подрежьте лепесток снизу, надрез должен быть полукруглым. Последующие лепестки вырезайте по кругу, таким же способом. Каждый лепесток должен начинаться из-под предыдущего (взахлест). Подрезаем первый ряд по кругу, нож держим под углом, тем самым делаем площадку в виде конуса для второго ряда. В шахматном порядке и захлест начинаем резать второй ряд по принципу первого. Третья площадка для лепестков напоминает цилиндр. То есть лепестки на третьем ряду подняты вверх, режутся аналогично в шахматном порядке, захлест. Начинаем резать бутон. Четвертый ряд делаем короче, чем третий, и так далее, то есть, чем глубже и ближе к центру, тем меньше должны быть лепестки. Роза готова. Изделие храним в холодной воде.

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

Из предоставленного организаторами дайкона вырезать на выбор регламентированное изделие. Участник может выбрать и вырезать любое изделие из представленных или может вырезать все изделия сразу. Можно комбинировать с другими овощами, фруктами, клеем можно пользоваться в малом количестве

Модуль Б:

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

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

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

Участник может вырезать комбинированное изделие 3D из продуктового набора на заданную тему (обзор 360°)

Собрать объёмную композицию из овощей и фруктов на заданную тему.

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

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

Композиция не должна превышать заданные размеры, расположена на одной платформе, устойчива к перемещениям.

Модуль В:

Вырезание изделий из предоставленного партнёром продукта.

Комбинированный - объединяющий несколько техник, элементов вырезания в одном изделии.

Комбинаторность – сочетание, соединение в одном изделии несколько продуктов, которые гармонируют и образуют одно изделие.

Из предоставленного продуктового набора от поставщика, участник должен вырезать изделие 3D, установить на вращающийся подиум и гармонично внедрить в композицию. Изделие 3D должно просматриваться, обзор 360 С⁰. Обязательно использовать вращающуюся основу.

Основные условия

- На конкурс отводится:
-Студенты 3 часа 30 минут.
- Вырезать основные элементы из овощей и фруктов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.
- Составить объёмную композицию из овощей и фруктов
- Обязательно использовать все основные овощи и фрукты
- Для составления композиции, разрешено использование деревянных шпажек, зубочисток и оазиса (предоставляется организаторами)
- Для оформления композиции можно воспользоваться флористической зеленью рускус (предоставляется организаторами)
- Любые красители использовать запрещено
- Клеем можно пользоваться в малом количестве только при вырезании скульптуры из тыквы, сложных изделий из моркови, комбинаторности в одном изделии,
- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Участникам разрешено приносить декорации к своим композициям.
- Инвентарь и инструменты проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.
- Участвовать разрешено только в профессиональной одежде (поварская куртка, штаны, фартук, колпак, сабо)

Особые указания:

Что можно?

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

Что нельзя?

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

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А.

Работа с дайконом.

Из предоставленного организаторами дайкона вырезать на выбор регламентированное изделие. Участник может выбрать и вырезать любое изделие из представленных или может вырезать все изделия сразу.

Можно комбинировать с другими овощами, фруктами, клеем можно пользоваться в малом количестве

Вырезаем георгин.

Берём зелёную редьку/жёлтую репу, отрезаем верхнюю и нижнюю часть. Начинаем резать «Георгин» одним из способов, с основания овоща. Делаем слегка плоскую округлую заготовку диаметром 5-6 см. Средним начинаем вырезать овальным ножом из набора сделав 5-9 лепестков (в зависимости от продукта), углубляя нож в сторону сердцевинки, но не доходя до сердцевинки. Подрезаем лишнюю мякоть под лепестками первого ряда, сформировав площадку для следующего ряда. Лепестки следующего ряда вырезать ножами разного размера аналогично первому ряду, располагая их между лепестками предыдущего ряда. Делаем любое количество рядов (но не более 5-6 уровней). После того как наша заготовка вырезана до верха, мы приступаем к вырезанию сердцевинки, метод шахматного порядка мы должны соблюдать, а вот лепестки должны смотреть во внутрь и чем ближе к середине, тем сильнее они будут ее закрывать. «Георгин» готов. Изделие храним в холодной воде. Изделие храним в холодной воде.

Изделие можно комбинировать с другими овощами, отраженно в баллах.

Ажурный продукт крупного размера с 80% заполнением (или согласованный продукт от поставщика).

Из предоставленного крупного продукта участник, на своё усмотрение, вырезает ажурный орнамент с 80% заполнением.

- Обзор 360С⁰

- Специалисты использует в орнаменте не менее 4 узора

Модуль Б.

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

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

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

Собрать объёмную (3D) композицию из овощей и фруктов на заданную тему:

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

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

Обязательно, композиция должна быть собрана на вращающейся платформе.

Модуль В.

Вырезание изделий из предоставленного партнёром продукта.

Комбинированный - объединяющий несколько техник, элементов вырезания в одном изделии.

Комбинаторность – сочетание, соединение в одном изделии несколько продуктов, которые гармонируют и образуют одно изделие.

Участник может выбрать и вырезать любое изделие из предоставленного продукта поставщика.

Основные условия

- На конкурс отводится:
-Специалисты 3 часа 30 минут.
- Вырезать основные элементы из овощей и фруктов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.
- Составить объёмную композицию 3D из овощей и фруктов
- Обязательно использовать все основные овощи и фрукты
- Для составления композиции, разрешено использование деревянных шпажек, зубочисток и оазиса (предоставляется организаторами)
- Для оформления композиции можно воспользоваться флористической зеленью рускус (предоставляется организаторами) или любую другую зелень.
- Предоставить фотографию работы по данной теме.
- Любые красители использовать запрещено
- Клеем можно пользоваться в малом количестве только при вырезании скульптуры из тыквы, сложных изделий из моркови, комбинаторности в одном изделии.
- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Участникам разрешено приносить декорации к своим композициям.
- Инвентарь и инструменты проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в туббоксе запрещено.
- Участвовать разрешено только в профессиональной одежде (поварская куртка, штаны, фартук, колпак, сабо).

Особые указания:

Что можно?

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

Что нельзя?

- Приносить любые овощи и фрукты
- Приносить Оазис (флористическая губка)
- Приносить расходные материалы, которые указаны в инфраструктурном листе, которые предоставляют организаторы.
- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее (кроме категории школьников).
- Категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное

ассоциативное ощущение.

- Вести себя агрессивно на площадке, грубить, оскорблять и пререкаться.

2.4. 30% изменения в конкурсное задание:

- Один фрукт или овощ из дополнительного набора, предоставляемого организаторами, будет являться основным и использоваться в изделиях.
- Продукт от поставщика, для вырезания изделий из модуля В. (Из перечня основных и дополнительных фруктов и овощей)

Черный ящик оглашается в группе телеграмм не менее чем за 24 часа до старта соревнования.

Нельзя относить к 30% изменению:

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

Примеры 30 % изменений:

- Из дополнительного набора овощей, участник должен вырезать одно или несколько изделий. Гармонично включить в композицию.
- Продукты от поставщика для вырезания модуля В (дайкон, зеленая редька, репа, кольраби, свекла). Обязательно из предоставленного продукта поставщика, вырезать изделия на выбор участника.

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/измеримый)	Макс. балл
Школьники	Модуль А: Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике		
	Внешний вид конкурсанта. Санитарная одежда соответствует нормам.	И	2
	Рабочее место организовано и подготовлено к работе.	И	3
	Соблюдения санитарно-гигиенических требований. Волосы убраны, руки без язв и кровоточащих царапин. В ушах нет сережек, на руках нет яркого, вызывающего лака, колец. Опрятный внешний вид.	И	2
	Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами	И	3
	Навыки работы с овощами и фруктами	И	2
	Использование основного продукта в композиции. Изделие из основного продукта по к/з присутствует в композиции. Вырезано качественно, без дефектов. Глубина и пропорции соблюдены	И	1
	Изделие из основного продукта (хризантема). Обязательное изделие по к/з присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения. Хризантема раскрыта, лепестки тонкие с утолщением к центру.	О	4
	Основное изделие из овощей и фруктов (роза) Обязательное изделие по к/з присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения. Последовательность вырезания не нарушена, розу вырезали 1 способом с низу на верх.	О	3
	Идентичность основного изделия из овощей и фруктов. Идентичность трёх изделий выполнены реалистично, по размеру, качеству исполнения.	И	3
	Исполнение идентичности основного изделия из овощей и фруктов. Идентичность трёх изделий выполнены реалистично, по размеру, качеству исполнения.	О	3
	Дополнительное изделие (барельеф, надпись, логотип) на манго. Дополнительное изделие присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения присутствует. Не повторяющиеся узоры с другими изделиями. Барельеф (надпись, логотип)+ 2 и более узора на продукте - 5 балла. Барельеф (надпись, логотип)+ 2 узор на продукте - 3 балла. Барельеф (надпись, логотип) на продукте +1 узор - 1 балл	О	5
	Оригинальность, качество и чистота выполнения (манго)	О	4
	Исполнения изделия из дайкона (лилия). Участник может дополнительно вырезать изделия из набора овощей и фруктов, после того как завершит вырезания всех основных пунктов. Изделие не должно повторяться с рекомендуемыми. Выполнено качественно, глубина, чистота изделия соблюдена. Лилия вырезана с тремя и более нарушений - 0 баллов, лилия вырезана с	О	3

двумя нарушениями - 1 баллов, лилия вырезана с одним нарушением - 2 балла, лилия вырезана без нарушений 3 балла		
Рекомендованные дополнительные изделия из дайкана по заданной теме, вырезанные разными техниками Дополнительное изделие присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения по заданной теме. 3 и более изделия вырезанные разными техниками- 5 балла, два изделия вырезанные разными техниками- 3 балла, 1 изделие вырезанное разными техниками- 2 балл.	О	5
Модуль Б: Составление композиции из овощей и фруктов		
Подготовка рабочего места для сборки композиции	И	2
Нормы расхода продуктов (расточительность, брак)	О	3
Ведение и планирование технологического процесса в работе.	И	2
Использование флористической зелени (рускус)	О	3
Композиция соответствует заданной теме	О	3
Оригинальность, композиционность, структурированность композиции. Общее впечатление от композиции, использование декоративных элементов. Индивидуальный подход к исполнению. Оригинальность подставки. Используемость данной композиции. Стиль, сложность исполнения, креативность композиции. Гармоничное сочетание цветовой гаммы и структуры композиции. Гармоничность, чистота исполнения, уровень работы и ее эмоциональное воздействие.	О	2
Устойчивость к транспортировке. При поднятии ящика, композиция сохраняет свой внешний вид, не теряет структуру композиции. Устойчива к упаковке и транспортировке.	И	2
Использование подставки от партнёра	И	2
Заполняемость подставки, правильное использование доп. элементов	О	3
Упаковка композиции	И	2
Композиция индивидуальна, применяется к подарочному сегменту.	И	3
Тайм-менеджмент За отведенное время конкурсант должен вырезать, собрать композицию из вырезанных овощей и фруктов, убрать рабочее место. Покинуть зону соревнования. Конкурсант должен завершить конкурсное задание чётко в определенное время, по сигналу "СТОП". Конкурсант завершил работу с задержкой более 10 минут от отведенного времени - 0 баллов (композиция не оценивается); конкурсант не корректно распределил время, завершил раньше отведённого времени - 1 балл, Конкурсант завершил по команде "СТОП" +10 минут - 2 балла	О	2
Модуль В: Особенности конкурсного задания		

	Использование фруктов в оформлении композиции. Фрукты используются в целом виде - 1 балл, Фрукты используются в целом виде + 1 раскрыт без нарушения - 2 балла; Фрукты используются в целом виде + раскрыт гранат - 4 баллов.	О	4
	Простые вырезанные изделия на выбор участника из дополнительных овощей. Одно изделие будет являться основным (30% изменение). Основное изделие - 2 балла, основное + 2 изделия на выбор участника - 3 балла, основное + 3 и более изделия на выбор участника - 5 баллов	О	5
	Изделие на выбор участника из твёрдой плотности (клеем можно пользоваться в малом количестве при вырезании изделий из моркови или составляющих частей из моркови)	О	3
	Сложность исполнения изделия из твёрдой плотности. Выполнено реалистично с малым количеством клея, чисто, без видимых нарушений, порезов - 3 балла, одно нарушение 2 балла, два и более нарушения - 0 баллов	О	3
	Дополнительное изделие из овощей и фруктов на выбор участника (не повторяющее с другими изделиями). Не оценивалось ранее	О	3
	Комбинированное изделие из продукта от поставщика. Изделие выполнено с двумя и более нарушениями - 1 балл, Изделие выполнено с 1 нарушением -3 балла; изделие выполнено правильно, глубина, чистота, идентичность элементов - 4 балла.	О	4
	Сложность исполнения изделия от поставщика 3 и более узора в изделии, использование нескольких стамесок - 2 балла, 2 узора, использование нескольких стамесок - 1 балл. 1 узор - 0 баллов	О	2
	Комбинаторность в изделии из овощей и фруктов. Клеем можно пользоваться в малом количестве.	О	4
ОБЩЕЕ:			100
Студенты	Модуль А: Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике		
	Рабочее место организовано и подготовлено к работе.	И	1
	Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами	И	2
	Ведение и планирование технологического процесса в работе. соблюден алгоритм вырезания изделия, последовательность вырезания овощей и фруктов	И	2
	Навыки работы с овощами и фруктами	И	1
	Использование основного обязательного продукта в композиции Совмещение не менее 3 узоров на крупном продукте не менее 1 кг. Вырезано качественно, без дефектов. Глубина и пропорции соблюдены. Перечень обязательных продуктов: тыква, папайя, дыня или арбуз	И	1
	Обязательное использование ажурного продукта крупного размера с 50% заполнением.	О	3

Вырезание логотипа (барельефа, надписи) на крупном изделии	О	3
Идентичность орнамента на основном ажурном продукте из овощей и фруктов. Визуализация	И	3
Рекомендованные дополнительные изделия на выбор участника из дайкона по заданной тематике. Дополнительное изделие присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения по заданной теме. Объемное, сложное изделие/комбинированное - 4 балла, два и более изделия вырезанные разными техниками - 2 балла, изделия вырезанные стамеской, трафаретом - 1 балл.	О	4
Рекомендованные дополнительные изделия из дайкона (роза). Дополнительное изделие присутствует в композиции. Глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения по заданной теме. 3 и более ошибки - 0 баллов, две ошибки - 1 балл, 1 ошибка - 2 балла. Выполнено без нарушений 3 балла.	О	3
Идентичность рекомендованного изделия из дайкона. Идентичность трёх изделий выполнены реалистично, по размеру, качеству исполнения.	О	3
Модуль Б: Составление композиции из овощей и фруктов		
Внешний вид конкурсанта. Санитарная одежда соответствует нормам.	И	1
Санитарно-гигиенические требования соблюдены	И	2
Подготовка рабочего места для сборки композиции	И	1
Нормы расхода продуктов (расточительность, брак)	И	2
Тайм - менеджмент За отведенное время конкурсант должен вырезать, собрать композицию из вырезанных овощей и фруктов, убрать рабочее место. Покинуть зону соревнования. Конкурсант должен завершить конкурсное задание четко в определенное время, по сигналу "СТОП". Конкурсант завершил работу с задержкой более 10 минут от отведенного времени - 0 баллов (композиция не оценивается); конкурсант не корректно распределил время, завершил раньше отведённого времени - 1 балл, Конкурсант завершил по команде "СТОП" +10 минут - 2 балла	О	2
Композиция соответствует заданной теме	О	3
Композиция соответствует заданному размеру	И	2
Использование флористической зелени	О	3
Общее впечатление от композиции. Композиция соответствует требованиям конкурсного задания. Общее впечатление от композиции. Композиция соответствует требованиям конкурсного задания. Оригинальность, композиционность, структурированность композиции	И	2
Устойчивость собранной композиции на одной платформе к перемещению (поднять, опустить) Композиция собрана на одной платформе. При подъёме композиции, изделия и элементы композиции не падают	И	3
Дополнительное изделие из манго (барельеф,	О	5

надпись, логотип) Два и более неповторяющихся элементов с другими изделиями. Дополнительное изделие присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения присутствует. Барельеф (надпись, логотип) + 2 узора на продукте - 5 баллов. (надпись, логотип+ 1 узор на продукте - 3 балла. Барельеф (надпись, логотип на продукте - 1 балл		
Изделие из тыквы присутствует в композиции	И	3
Вырезанное изделие из тыквы. Качественное вырезанное изделие из тыквы, без прорезов. Клеем можно пользоваться в малом количестве при вырезании скульптуры.	О	3
Сложность изделия из тыквы. Изделие имеет целостность, законченный вид. Реалистично. Клеем можно пользоваться в малом количестве при вырезании скульптуры	О	3
Изделие из продуктового набора 3D на заданную тему (обзор 360 ⁰) Изделие выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Изделие 3 D просматривается со всех сторон. Изделие вращается на платформе. обзор 360. Вырезано качественно без нарушений - 4 балла, 1 нарушение - 3 балла, 2 нарушения - 2 балла, 3 и более - 0 баллов.	О	4
Устойчивость изделия 3 D во время движения. Изделие 3 D стоит устойчиво на вращающейся платформе, не падает.	И	3
Комбинированный узор в изделии 3D Сложность исполнения изделия 3D (3 и более совмещённых узора/элемента)	И	2
Модуль В:		
Продукт от поставщика присутствует в композиции (30% изменение)	И	2
Комбинированный узор в изделии из продукта от поставщика Продукт вырезался 2-3 способами и имеет несколько техник вырезания. На выбор участника. Вырезанно качественно без нарушений - 4 балла, 1 нарушение - 2 балла, 2 нарушения - 3 балла, 3 и более - 0 баллов.	О	4
Сложность исполнения изделия от поставщика	О	3
Комбинаторность в изделие из овощей и фруктов. Совмещение два и более продуктов в одном изделии. Изделие выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения присутствует. Клеем можно пользоваться в малом количестве. Вырезанно качественно без нарушений - 4 балла, 1 нарушение - 2 балла, 2 нарушения - 3 балла, 3 и более - 0 баллов.	О	4
Вырезанное изделие из пекинской капусты (хризантема) Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения. Хризантема раскрыта полностью, лепестки тонкие с утолщением к центру. Вырезанно качественно без нарушений - 3 балла, 1 нарушение - 2 балла, 2 нарушения - 1 балла, 3 и более - 0 баллов.	О	3

	Использование фруктов в композиции. Рекомендованные фрукты присутствуют в композиции. Фрукты используются в целом виде - 1 балл, Фрукты используются в целом виде + 1 раскрыт без нарушения - 2 балла; Фрукты используются в целом виде + раскрыт гранат - 3 балла.	О	3
	Простые вырезанные изделия на выбор участника из дополнительных овощей. Одно изделие будет являться основным (30% изменение) Качественно вырезанные простые, однотипные изделия. Основное изделие - 1 балла, основное + 2 изделия на выбор участника - 2 балла, основное + 3 и более изделия на выбор участника - 4 балла	О	4
	Изделие на выбор участника из твердой плотности (клеем можно пользоваться в малом количестве при вырезании изделий из моркови или составляющих частей из моркови) Не повторяющее с другими изделиями.	О	3
	Дополнительное изделие из продукта от поставщика на выбор участника. Не повторяется с предыдущими.	О	3
ОБЩЕЕ:			100
Специалисты	Модуль А: Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике		
	Рабочее место организовано и подготовлено к работе.	И	2
	Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами	И	2
	Ведение и планирование технологического процесса в работе.	И	2
	Навыки работы с овощами и фруктами	И	2
	Использование основного обязательного продукта в композиции	И	2
	Обязательное использование ажурного продукта крупного размера с 80% заполнением.	О	3
	Вырезание логотипа (барельефа, надписи) на крупном изделии	О	3
	Идентичность орнамента на основном ажурном продукте из овощей и фруктов. Соединительные элементы. Визуализация	И	3
	Устойчивость продукта, расположение на вращающейся платформе. Ажурный продукт устойчиво стоит на вращающейся платформе	О	2
	Рекомендованные дополнительные изделия на выбор участника из дайкона. Дополнительное изделие присутствует в композиции. Выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения по заданной теме. Объемное, сложное изделие/комбинированное - 4 балла, два и более изделия вырезанные разными техниками- 2 балла, изделия, вырезанные стамеской, графарином- 1 балл.	О	4
	Рекомендованные дополнительные изделия из дайкона. (георгин) Дополнительное изделие присутствует в композиции.	О	3

Глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения по заданной теме. 3 и более изделия- 3 балла, два изделия - 2 балла, 1 изделие - 1 балл.		
Комбинаторность в изделии из дайкона. В двух изделиях - 3 балла, в одном изделии - 1 балл, в одном изделии с нарушением - 0 баллов	О	3
Модуль Б: Составление композиции из овощей и фруктов		
Внешний вид конкурсанта. Санитарная одежда соответствует нормам.	И	2
Санитарно-гигиенические требования соблюдены Волосы убраны, руки без язв и кровоточащих царапин. В ушах нет сережек, на руках нет яркого, вызывающего лака, колец. Опрятный внешний вид.	И	1
Подготовка рабочего места для сборки композиции	И	1
Нормы расхода продуктов (расточительность, брак)	И	2
Тайм - менеджмент За отведенное время конкурсант должен вырезать, собрать композицию из вырезанных овощей и фруктов, убрать рабочее место. Покинуть зону соревнования. Конкурсант должен завершить конкурсное задание четко в определенное время, по сигналу "СТОП". Конкурсант завершил работу с задержкой более 10 минут от отведенного времени - 0 баллов (композиция не оценивается); конкурсант не корректно распределил время, завершил раньше отведенного времени - 1 балл, Конкурсант завершил по команде "СТОП" +10 минут - 3 балла	О	3
Композиция соответствует заданной теме	О	3
Использование флористической зелени	О	3
Общее впечатление от композиции. Композиция соответствует требованиям конкурсного задания. (собрана на вращающейся платформе)	И	2
Оригинальность, композиционность, структурированность композиции 3 D	О	3
Устойчивость собранной композиции на вращающейся платформе	И	3
Дополнительное изделие из манго (барельеф, надпись, логотип) Два и более неповторяющихся элементов с другими изделиями Дополнительное изделие присутствует в композиции. Выполненно реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения присутствует. Барельеф (надпись, логотип) + 2 узора на продукте - 5 баллов. (надпись, логотип+ 1 узор на продукте - 3 балла. Барельеф (надпись, логотип на продукте - 1 балл	О	5
Изделие из тыквы присутствует в композиции	И	3
Вырезанное изделие из тыквы. Качественное вырезанное изделие из тыквы, без прорезов. Клеем можно пользоваться в малом количестве при вырезании скульптуры.	О	3
Сложность изделия из тыквы. Изделие имеет целостность, законченный вид. Реалистично. Клеем можно пользоваться в малом	О	3

	количестве при вырезании скульптуры.		
	Модуль В:		
	Продукт от поставщика присутствует в композиции (30% изменение)	И	2
	Сложность исполнения изделия от поставщика. Сложность исполнения присутствует. Вырезано качественно без нарушений - 3 балла, 1 нарушение - 2 балла, 2 нарушения - 1 балл, 3 и более - 0 баллов.	О	3
	Комбинированный узор в изделии из продукта от поставщика Продукт вырезался 2-3 способами и имеет несколько техник вырезания. На выбор участника. Вырезано качественно без нарушений - 4 балла, 1 нарушение - 2 балла, 2 нарушения - 3 балла, 3 и более - 0 баллов.	О	4
	Идентичность комбинированного изделия из продукта от поставщика	И	2
	Вырезанное изделие из пекинской капусты (хризантема)	О	3
	Идентичность вырезанного изделия из пекинской капусты	О	3
	Использование фруктов в композиции Рекомендованные фрукты присутствуют в композиции. Фрукты используются в целом виде - 1 балл, Фрукты используются в целом виде + 1 раскрыт без нарушения - 2 балла; Фрукты используются в целом виде + раскрыт гранат - 3 балла.	О	3
	Комбинаторность в изделие из овощей и фруктов Совмещение два и более продуктов в одном изделии. Изделие выполнено реалистично, глубина прореза и чистота соблюдены. Сложность исполнения присутствует. Клеем можно пользоваться в малом количестве. Вырезано качественно без нарушений - 4 балла, 1 нарушение - 2 балла, 2 нарушения - 3 балла, 3 и более - 0 баллов.	О	4
	Дополнительное изделие из овощей на выбор участника. Не повторяющее с другими изделиями. Сложность исполнения присутствует. Вырезано качественно без нарушений - 4 балла, 1 нарушение - 3 балла, 2 нарушения - 2 балла, 3 и более - 0 баллов.	О	4
	Простые вырезанные изделия на выбор участника из дополнительных овощей. Одно изделие будет являться основным (30% изменение) Качественно вырезанные простые, однотипные изделия. Основное изделие - 1 балла, основное + 2 изделия на выбор участника - 2 балла, основное + 3 и более изделия на выбор участника - 4 балла	О	4
ОБЩЕЕ:			100

3. Перечень специальной одежды, оборудования, инструментов и расходных материалов.

***Допускается использование аналогов с аналогичными характеристиками.**

3.1. Рекомендуемая специальная одежда (участник может привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям)):

Рекомендуемая специальная одежда (участник может привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям)) *на площадке могут быть аналоги с аналогичными характеристиками, предоставляемые в качестве замены					
№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ссылка на образец (при необходимости)	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Поварская форма	китель белого цвета, поварские брюки темного цвета, сабо поварское, головной убор-колпак, фартук	https://www.wildberries.ru/catalog/177645096/detail.aspx	шт.	1

3.2. Рекомендуемый набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям)):

Рекомендуемый набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям)) *на площадке могут быть аналоги с аналогичными характеристиками, предоставляемые в качестве замены					
№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ссылка на образец (при необходимости)	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Кусачки - бокорезы с прорезиненными ручками для ротанга	Кусачки с прорезиненными ручками и с острым лезвием	https://www.wildberries.ru/catalog/251928067/detail.aspx	шт	1
2	Бокорезы кусачки для проводов 90 мм		https://www.wildberries.ru/catalog/45037169/detail.aspx	шт	1
3	Набор карвинг профи художник	20 инструментов	https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nabor-karving-profi-xudozhnik-20-instrumentov.html	шт	1
4	Набор для карвинга из 3х ножей	Набор для карвинга с желтой ручкой (ком-ком)	https://shopozz.ru/items/373314454251-3-thai-carving-knife-kom-kom-tools-vegetable-fruit-kitchenware-artificial-decor	шт	1
5	Нож шеф большой	Нож с лезвием 15 см	https://samura-online.ru/catalog/nozh-	шт	1

			6samura-butcher-shef-150-mm.html		
6	Нож тайский чёрный, изогнутый	Нож с изогнутым лезвием и с черной ручкой	https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nozh-tajskij-izognutyj.html	шт	1
7	Ножницы	Ножницы с красными ручками	https://www.ozon.ru/product/krasnye-nozhnitsy-2331271161/?_rr=1&utm_medium=organic&utm_source=yandex_serp_products	шт	1
8	Стамески	Круглые, рифлёные, овальные	-		Без ограничения
9	Выемки	Любой формы			Без ограничения

3.3. Инфраструктурный лист застройки площадки предоставляется в виде отдельного документа (приложения) в формате Excel (.xlsx)

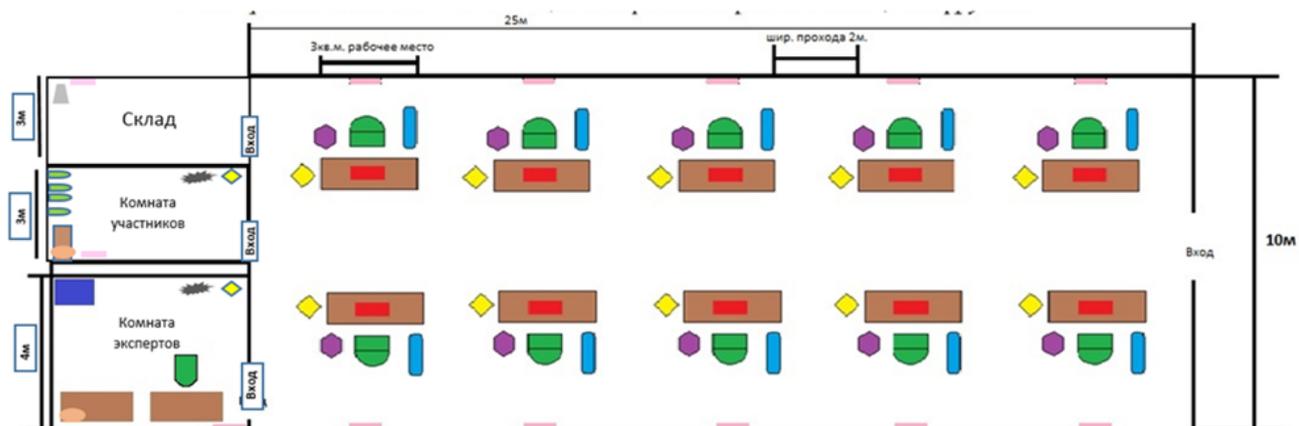
4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий

Вид нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество*
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000x1900	1,5 м	<p>Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.
Рабочее место участника с нарушением зрения	3000x1900	1,5 м	<p>Для участников с нарушением зрения необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) текстовое описание конкурсного задания в плоскочечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости); б) лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; в) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: видеоувеличитель; <ul style="list-style-type: none"> - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника. г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными

			<p>средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций;</p> <p>д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.</p>
Рабочее место участника с нарушением ОДА	3000x1900	1,5 м	<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</p> <p>а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов;</p> <p>б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;</p> <p>в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.</p>
Рабочее место участника с соматически ми заболеваниями и	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:</p> <p>а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;</p> <p>б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке;</p> <p>в) превышения уровня шума на рабочих местах; г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.</p> <p>Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой сиденья и положением спинки (в</p>

			соответствии со спецификой заболевания).
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания:</p> <p>а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 – 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов;</p> <p>б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты;</p> <p>в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей)</p>

5. Схема застройки соревновательной площадки



	Стол 90 x130
	Стул
	Поднос
	Урна
	Ящик для овощей
	Ведро пластмассовое
	Кувлер с водой
	Вешалка
	Холодильник

	Розетка двойная 220V
	Моечная ванна

6. Требования охраны труда и техники безопасности

6.1. Общие требования:

- К работе режущими инструментами допускаются лица не моложе 14 лет прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте.
- Участник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.
- 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 для карвинга хранить в специальных емкостях (чемоданчике, пластмассовом футляре, матерчатой сумке).
- В помещении для занятия карвингом должна быть мед аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.
- Эксперты и участники обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.
- При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить главному эксперту, который сообщает об этом администрации.

6.4. Действия до начала работ:

- Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.
- Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы
- Подойти за 15 минут и расписаться в журнале по ТБ и ОТ.

6.5. Действия во время выполнения работ:

- Выполнять только ту работу, по которой прошел инструктаж по охране труда и к которой допущен ответственным за безопасное выполнение работ.
- Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) овощи и фрукты и др.
- Нарезку овощей и фруктов производить на разделочных досках, подносах.
- При работе в технике карвинг использовать только инструменты из нержавеющей стали, чтобы предотвратить окисление продуктов.
- Не допускать при резке посторонних лиц, не доверять им режущие инструменты.
- Сочетать движения правой и левой руки так, чтобы не поранить руки.
- При работе с режущими и колющими инструментами их режущие поверхности и острые кромки должны быть направлены в сторону, противоположную телу работающего, чтобы избежать травмы при случайном срыве инструмента с обрабатываемой поверхности.
- Ножи для карвинга держать в руке как ручку тремя пальцами, два оставшихся пальца опираются на вырезаемый продукт.
- Не допускать резких движений ножом, так как это может изменить направление ножа и привести к травме.

Запрещается:

- оставлять нож в обрабатываемом сырье, готовых изделиях или втыкать его в доски и т.п.;
- подтягивать или передавать ножом овощи и фрукты;
- размахивать ножом и указывать им.
- производить резкие движения; проверять остроту лезвия рукой;
- Вкладывать нож в футляр (ножны) даже при коротких перерывах в работе.
- Работать только со стандартными специальными ножами.
- Следить за чистотой рук и рукоятки ножа. Грязная рукоятка становится скользкой и может привести к травме.
- На рабочем месте режущие и колющие предметы должны располагаться на видном месте, а само рабочее место должно быть освобождено от посторонних и ненужных предметов и инструментов, о которые можно зацепиться или споткнуться.
- Не отвлекаться посторонними разговорами и не допускать на свое рабочее место посторонних лиц.
- Проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
 - отсутствие выбоин, трещин и других 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 должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).
- Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.).

6.6 Действия в случае аварийной ситуации:

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

6.7. Действия после окончания работ:

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