

СОГЛАСОВАНО  
Региональный центр развития  
движения «Абилимпикс»  
Ярославской области



УТВЕРЖДЕНО:  
Рабочей группой по экспертированию  
конкурсных заданий XI Ярославского  
чемпионата "Абилимпикс"  
(Протокол №1 от 24.02.2026 года)

## **XI Ярославский чемпионат «Абилимпикс»**

### **КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**по компетенции**

**Карвинг**

Разработал:  
главный эксперт  
по компетенции  
Иванова Софья Ранतिकовна  
«24» февраля 2026 года



Ярославль, 2026

## Содержание

1.	Описание компетенции	2
2.	Конкурсное задание	5
3.	Перечень специальной одежды, оборудования, инструментов и расходных материалов	13
4.	Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий	26
5.	Сема застройки соревновательной площадки	29
6.	Требования охраны труда и техники безопасности	30
7.	График работы площадки	32
8.	Приложение 1. Набор овощей и фруктов для выполнения конкурсного задания	33

## **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, кейтеринговые 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>.

<b>Студенты</b>		
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: Студенты**

##### **Иметь практический опыт:**

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья,
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.

##### **уметь :**

Национальный чемпионат «Абилимпикс» 2025

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
  - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
  - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
  - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
  - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
  - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
- знать:**
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
  - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
  - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
  - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- — правила составления заявок на продукты

## 2. Конкурсное задание

### 2.1. Краткое описание задания

#### 2.1.1. 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 360С<sup>0</sup>. Обязательные продукты: арбуз (или папайя, дыня, тыква) \*, объемная композиция. Соблюдая ограничения по пространству композиции «куб» - 55 x 55 x 60 см (длина, ширина, высота).

\*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
Время выполнение всех модулей: <b>3 часа 00 минут</b>			
Студенты	<b>Модуль А:</b> Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике	01:30	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)  Участник может вырезать рекомендуемые изделия из <u>дайкона (не обязательно):</u> 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)
	<b>Модуль Б.</b>	01:30	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
			конкурсного задания: объемная композиция на тему «Год защитника Отечества».  Участник может вырезать рекомендуемые изделия (не

		обязательно) 8. Барельеф, надпись, логотип на дополнительном продукте (манго) 9. Изделие на выбор участника из тыквы 10. Изделие из продуктового набора 3D на заданную тему (обзор 360 <sup>0</sup> ) 11. Комбинированный узор в изделии 3D 12. Сложность исполнения изделия 3D (3 и более совмещённых узора/элемента)
<b>Модуль В.</b>	00:30	1. Комбинаторность в изделие из овощей и фруктов 2. Комбинированный узор в изделии из продукта поставщика 4. Изделие из пекинской капусты 5. Дополнительное изделие из продукта от поставщика на выбор участника. 6. Использование фруктов в композиции 7. Простые вырезанные изделия на выбор участника из дополнительных овощей.
Время выполнение всех модулей: <b>3 часа 30 минут</b>		

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля

### 2.3 Последовательность выполнения задания.

- 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)
- Национальный чемпионат «Абилимпикс» 2025

высота). Композиция не должна выходить за указанные границы.

### 2.3.1. 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 С<sup>0</sup>. 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 тубоксе запрещено.
- Участвовать разрешено только в профессиональной одежде (поварская куртка, штаны, фартук, колпак, сабо)

### **Особые указания:**

#### **Что можно?**

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

#### **Что нельзя?**

- Приносить любые овощи и фрукты

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

#### 2.4. 30% 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 основой 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

Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/измеримый)	Макс. балл
<b>Модуль А:</b>		
<b>Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике</b>		
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 дификтов. 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 - 2балла. Выполненно без нарушений 3 балла.	О	3
Идентичность рекомендованного изделия из дайкона. Идентичность трёх изделий выполнены реалистично, по размеру, качеству исполнения.	О	3
<b>Модуль Б:</b>		
<b>Составление композиции из овощей и фруктов</b>		
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 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
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, 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	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 количестве при вырезании скульптуры	О	3
Изделие из продуктового набора 3D на заданную тему (обзор 360 <sup>0</sup> ) 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
<b>Модуль В:</b>		
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 изделии 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 твёрдой 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
<b>ОБЩЕЕ:</b>		<b>100</b>

### 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) (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	<a href="https://www.wildberries.ru/catalog/177645096/detail.aspx">https://www.wildberries.ru/catalog/177645096/detail.aspx</a>	шт.	1

#### 3.2. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов (указывается для всех категорий участников отдельно или единый для всех категорий участников).

\*Возможно использование аналогов (с аналогичными характеристиками) указанного оборудования, инструментов и расходных материалов.

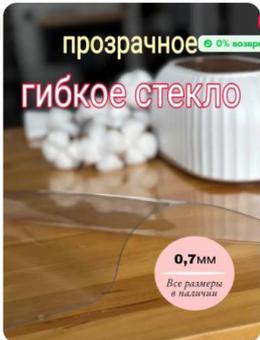
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Стол производственный		<a href="https://zavod-pt.ru/catalog/stoly_razmer_dkhsh_mm_1200kh600/stol_razdelochnyy_pishchtekh_profint_aisi304_s_bortom_srob_12_6p304nt_m_1200kh600mm_polka_sploshnye/">https://zavod-pt.ru/catalog/stoly_razmer_dkhsh_mm_1200kh600/stol_razdelochnyy_pishchtekh_profint_aisi304_s_bortom_srob_12_6p304nt_m_1200kh600mm_polka_sploshnye/</a>	шт	1
2.	Стол производственный дополнительный		<a href="https://zavod-pt.ru/catalog/stoly_razmer_dkhsh_mm_1200kh600/stol_razdelochnyy_pishchtekh_profint_aisi304_s_bortom_srob_12_6p304nt_m_1200kh600mm_polka_sploshnye/">https://zavod-pt.ru/catalog/stoly_razmer_dkhsh_mm_1200kh600/stol_razdelochnyy_pishchtekh_profint_aisi304_s_bortom_srob_12_6p304nt_m_1200kh600mm_polka_sploshnye/</a>	шт	1

3.	Стол прямоугольный для презентации		<a href="https://zavod-pt.ru/catalog/stoly_razmer_dkhsh_mm_1200kh600/stol_razdelochnyy_pishchtekh_profint_aisi304_s_bortom_srob_12_6p304nt_m_1_200kh600mm_polka_sploshnye/">https://zavod-pt.ru/catalog/stoly_razmer_dkhsh_mm_1200kh600/stol_razdelochnyy_pishchtekh_profint_aisi304_s_bortom_srob_12_6p304nt_m_1_200kh600mm_polka_sploshnye/</a>	шт	1
4.	Лампа настольная		Не требуется.		
5.	Скатерть белая, однотонная.		На усмотрение организатора по размеру стола	шт	1
6.	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	1
7.	Доска разделочная Н=18, L=600, В=400 мм; зеленая		<a href="https://yaroslavl.complexbar.ru/product/doska-razdelochnaya-prohotel-04090260/">https://yaroslavl.complexbar.ru/product/doska-razdelochnaya-prohotel-04090260/</a>	шт	1
8.	Ящик пластмассовый под овощи		<a href="https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/yashhik-skladnoj-s-perforirovannymi-stenkami-480kh350kh230-mm-plastikovyj-32-litra/p/862981/?from=block-123-1">https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/yashhik-skladnoj-s-perforirovannymi-stenkami-480kh350kh230-mm-plastikovyj-32-litra/p/862981/?from=block-123-1</a>	шт	1
9.	Ящик для хранения с замками и ручкой		390x290x180 мм 15.3 литра <a href="https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/yashhik-dlya-khraneniya-s-zamkami-i-ruchkoj-390x290x180-mm-15-3-litra/p/1013199/?from=block-123-6">https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/yashhik-dlya-khraneniya-s-zamkami-i-ruchkoj-390x290x180-mm-15-3-litra/p/1013199/?from=block-123-6</a>	шт	1
10.	Поднос красный		прямоугольный пластиковый Polar 470x330 мм красный <a href="https://media.komus.ru/media/sys_master/root/hdc/h55/9138175180830.jpg">https://media.komus.ru/media/sys_master/root/hdc/h55/9138175180830.jpg</a>	шт	1

11.	Пульверизатор		<a href="https://emmet.by/item/46328-pulverizator-0-25-1-cvet-miks-2?cat_id=49071">https://emmet.by/item/46328-pulverizator-0-25-1-cvet-miks-2?cat_id=49071</a>	шт	1
12.	Корзина для мусора		Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31x32.5 см) <a href="https://www.komus.ru/catalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm/p/382415/?from=block-301-15">https://www.komus.ru/catalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm/p/382415/?from=block-301-15</a>	шт	1
13.	Профессиональные кусачки бокорезы для ремонта		<a href="https://youroptibay.ru/tools/hands-tools/kusachki-for-repair">https://youroptibay.ru/tools/hands-tools/kusachki-for-repair</a>	шт	1
14.	НАБОР КАРВИНГ		<a href="https://www.wildberries.ru/catalog/185003445/detail.aspx">https://www.wildberries.ru/catalog/185003445/detail.aspx</a> <a href="https://www.wildberries.ru/catalog/167616681/detail.aspx">https://www.wildberries.ru/catalog/167616681/detail.aspx</a>	шт	1
15.	Профессиональный нож для карвинга (ком ком)		<a href="http://whitecat.org.ua/nozh-i-instrumenty/249-tajskij-nozh-dlya-karvinga.html">http://whitecat.org.ua/nozh-i-instrumenty/249-tajskij-nozh-dlya-karvinga.html</a>	шт	1
16.	Нож шеф большой		<a href="https://tramontina-posuda.ru/kupit/nozh-shef-povara-15-sm-s-derevyannoy-ruchkoy-v-blistere-tradicional-tramontina/">https://tramontina-posuda.ru/kupit/nozh-shef-povara-15-sm-s-derevyannoy-ruchkoy-v-blistere-tradicional-tramontina/</a>	шт	1

17.	НОЖ ТАЙСКИЙ чёрный, ИЗОГНУТЫЙ		<a href="https://www.wildberries.ru/catalog/266127262/detail.aspx">https://www.wildberries.ru/catalog/266127262/detail.aspx</a>	шт	1
18.	Ножницы		<a href="https://media.komus.ru/media/sys_master/root/h1b/hd9/9219515219998.jpg">https://media.komus.ru/media/sys_master/root/h1b/hd9/9219515219998.jpg</a>	шт	1

### РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1.	Скатерть на стол		<a href="https://www.ozon.ru/product/gibkoe-steklo-na-stol-0-7mm-20h30sm-1787857081/?at=Y7tjXpr2EfZM7Qj2ig7oMREtxRgPYXsR35VN6HIP65kq&amp;avtc=1&amp;avte=4&amp;avts=1739794090&amp;keywords=%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%82%D1%8C+%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B7%D1%80%D0%B0%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F+%D0%BD%D0%B0+%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB">https://www.ozon.ru/product/gibkoe-steklo-na-stol-0-7mm-20h30sm-1787857081/?at=Y7tjXpr2EfZM7Qj2ig7oMREtxRgPYXsR35VN6HIP65kq&amp;avtc=1&amp;avte=4&amp;avts=1739794090&amp;keywords=%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%82%D1%8C+%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B7%D1%80%D0%B0%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F+%D0%BD%D0%B0+%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB</a>	шт	1
2.	Бумажные полотенца		<a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/bumazhnyegigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnyepolotentsa/polotentsabytovye/polotentsabumazhnyeluscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/bumazhnyegigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnyepolotentsa/polotentsabytovye/polotentsabumazhnyeluscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17</a>	шт	1

3.	Тряпки в рулоне, отрывные		<a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17</a>	шт	1
4.	Пакеты для мусора 30 л		<a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/meshki-dlya-musora/meshki-na-20-40-litrov/meshki-dlya-legkogo-musora-na-20-40-litrov/meshki-dlya-musora-na-30-l-komus-chnye-pnd-10-mkm-v-rulone-30-sht-48x58-sm/p/157518/?from=block-123-2">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/meshki-dlya-musora/meshki-na-20-40-litrov/meshki-dlya-legkogo-musora-na-20-40-litrov/meshki-dlya-musora-na-30-l-komus-chnye-pnd-10-mkm-v-rulone-30-sht-48x58-sm/p/157518/?from=block-123-2</a>	шт	1
5.	Перчатки силиконовые		одноразовые размер М 250шт в упаковке	Шт.	4
6.	Шпательки деревянные		<a href="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">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</a>	уп	1
7.	Зубочистки деревянные		<a href="https://beru.ru/product/qualita-zubochistki-bambukovye-300-sht/100628459770?show-uid=15862853380213679498306006&amp;offerid=SYR4Eu4quxnZ43S6SPE35g">https://beru.ru/product/qualita-zubochistki-bambukovye-300-sht/100628459770?show-uid=15862853380213679498306006&amp;offerid=SYR4Eu4quxnZ43S6SPE35g</a>	уп	1
8.	Фольга		Фольга пищевая алюминиевая 11 мкм х 300 мм х 10 м	шт.	1

9.	Оазис флористический		<a href="https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html">https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html</a>	шт.	5
10	Ящик декоративный для композиции		На усмотрение организатора	шт	1
11	Корзина круглая, белая, бамбуковая, плетенная, диаметр 30 см.		На усмотрение организатора	шт	1
12	Фартук с грудкой белого цвета и логотипом «КАРВИНГ», разрез по центру.		Не предоставляется	шт	1

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

№ п/п	Наименование		По согласованию с главным экспертом (например)		
1.	Набор ножей для карвинга		На усмотрение участника	шт	
2.	Тайский нож		На усмотрение участника	шт	
3.	Выемки для овощей и фруктов		На усмотрение участника	шт.	
4.	Овощечистка "Экономка"		На усмотрение участника	шт.	
5.	Карбовочный нож		На усмотрение участника	шт	
6.	Ложка для удаления мякоти		На усмотрение участника	шт	
7.	Нож граверный		На усмотрение участника	шт.	
8.	Набор "Карвинг-Скульптура"		На усмотрение участника	шт.	
9.	Triangle Carving loop (петельки)		На усмотрение участника	шт.	

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ**

1.	Красители		По согласованию с главным экспертом		
2.	Электрические инструменты		По согласованию с главным экспертом		
3.	Механическое оборудование		По согласованию с главным экспертом		

**ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели</b>	<b>Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Необходимое количество</b>
1	Стол производственный		<a href="https://zavod-pt.ru/catalog/stoly_razmer_dkhsh_mm_1200kh600/stol_razdelochnyy_pishchtekh_profi_nt_aisi304_s_bortom_srob_12_6p304nt_m_1_200kh600mm_polka_sploshnye/">https://zavod-pt.ru/catalog/stoly_razmer_dkhsh_mm_1200kh600/stol_razdelochnyy_pishchtekh_profi_nt_aisi304_s_bortom_srob_12_6p304nt_m_1_200kh600mm_polka_sploshnye/</a>	шт	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	6
3	Вешалка		Вешалка напольная Пико-4 на 5 персон металлик	шт.	1
4	Ноутбук		Lenovo IdeaPad S145-15IWL (81MV00HKRK) (Intel Pentium 5405U 2300Mhz/15.6"/1366x768/4GB/128GB SSD/DVD нет/Intel HD	шт	1
5	Водонагревательный аппарат		Не требуется	шт	1
6	Принтер		Принтер А4 лазерный/черно-белый	шт	1
7	Корзина для мусора		Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31x32.5 см) <a href="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">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</a>	шт.	1

8	Шкаф холодильный среднетемпературн ый		ШхВхГ: 60x185x63 см класс энергопотребления А капельная система разморозки общий объем 318 л объем холодильной камеры 233 л объем морозильной камеры 85 л <a href="https://market.yandex.ru/product--kholodilnik-indesit-es-18-a/360934380?sku=103300153203&amp;uniqueId=42916340&amp;do-waremd5=Ihzu_Olp4JKU1GoPSdNBw&amp;clid=703">https://market.yandex.ru/product--kholodilnik-indesit-es-18-a/360934380?sku=103300153203&amp;uniqueId=42916340&amp;do-waremd5=Ihzu_Olp4JKU1GoPSdNBw&amp;clid=703</a>	шт.	2
9	Стеллаж складной металлический		Стеллаж 4х уровневый каркасоцинкованный полки- нержавеющая сталь (900x450x1800, 4 полки) <a href="https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/racks/racks-with-solid-shelves/stellazh-sk-3-4-nerzh-seriia-400/">https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/racks/racks-with-solid-shelves/stellazh-sk-3-4-nerzh-seriia-400/</a>	шт.	2
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)</b>					
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Фото расходных материалов</b>	<b>Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика</b>	<b>Ед. изме рен ия</b>	<b>Необ ходи мое кол- во</b>
1	Бумага А4		<a href="https://media.komus.ru/media/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg">https://media.komus.ru/media/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg</a>	уп	1
2	Папка-планшет Attache А4 пластиковая синяя без крышки		<a href="https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4-plastikovaya-sinyaya-bez-kryshki/p/198686/zoomImages">https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4-plastikovaya-sinyaya-bez-</a>	шт	1
			<a href="https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4-plastikovaya-sinyaya-bez-kryshki/p/198686/zoomImages">kryshki/p/198686/zoomImages</a>		
3	Ручка		Шариковая синяя	шт.	2

4	Поварской колпак		<a href="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/">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/</a>	уп	1
---	------------------	--	---	----	---

**ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)**

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1.	Стол офисный		1400x600x750	шт	1
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 Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	шт.	2
5.	Аптечка		Аптечка оказания первой помощи	шт	1
6.	Бумага А4		<a href="https://media.komus.ru/media/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg">https://media.komus.ru/media/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg</a>	уп	1
7.	Кулер для воды		настольный без охлаждения	шт	1

8.	Степлер		<a href="https://www.komus.ru/katalog/kantstovary/steplery-i-skoby/steplery-do-25-listov/stepler-attache-8215-do-25-listov-chernyj/p/159009/zoomImages">https://www.komus.ru/katalog/kantstovary/steplery-i-skoby/steplery-do-25-listov/stepler-attache-8215-do-25-listov-chernyj/p/159009/zoomImages</a>	шт	3
9.	Корзина для мусора		Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31x32.5 см) <a href="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">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</a>	шт	1
10	Опрыскиватель садовый		<a href="https://www.ozon.ru/product/opryskivatel-dlya-rasteniy-0-5-l-1746250517/?at=Etkj0E5VcBYwP44uX8zkyOT6z8VYWu3w7ZmBIZQApOZ&amp;avtc=1&amp;avte=4&amp;avts=1739794891&amp;keywords=%D0%BE%D0%BF%D1%80%D1%8B%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C+0%2C5+%D0%BB">https://www.ozon.ru/product/opryskivatel-dlya-rasteniy-0-5-l-1746250517/?at=Etkj0E5VcBYwP44uX8zkyOT6z8VYWu3w7ZmBIZQApOZ&amp;avtc=1&amp;avte=4&amp;avts=1739794891&amp;keywords=%D0%BE%D0%BF%D1%80%D1%8B%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C+0%2C5+%D0%BB</a>	шт	2
11	Удлинитель ЭРА U-4es (Б0028380), 4 розетки, с/з, 16А / 3500 Вт 5 м		<u>На усмотрение организатора</u>	шт	5
12	Раковина с тумбой на колёсах		<u>На усмотрение организатора</u>	шт.	1
13	Порошковый огнетушитель ОП-4		Класс В - 55 В Класс А - 2 А	шт.	1

**Центральная композиция, оформление зоны соревнования.**

1.	Оазис флористический		<a href="https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html">https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html</a>	шт.	50
2.	Стол офисный		1400x600x750	шт.	2
3.	Настольная лампа		<u>Не требуется</u>	шт.	
4.	Подставка крутящаяся		<a href="https://market.yandex.ru/product--konditerskii-vrashchaiushchii-sialik-dlia-torta-diametr-28sm/107436519?sku=102971992593&amp;uniqueId=69027195&amp;do-waremd5=Z4sr3ZZIYp3ZW2E1wB216g&amp;sponsored=1&amp;pc=rzIGCFctOYA64frQrBfV a1sCin1DVPmHajpxzU1SExFLXdrmb2Cw-zyxU8uJu3GP2_OacTSpZaO ccrQ05P59nnnoQ5V0ISB9fp BM9HYkkEthGaMsY7mlfe UuB6Z6UTI3K olZo5UIYR-T7EXI-b9gAcMb6sUA4evAcD2qF WOk7SMjdt0zqcVedAHBRf K68-oXz4PiozRA2Jnt3V-sADKUOY9NFBMfyal2MX BLoGsDCNNECG4yInVJh W9AOGkQSmalsYdiEBXC DGFsLz9hJAAeEVuUkWjm 6sm_n8o4oHfnNIOxopkUS CDGDVQwBedmbKmRtIYe 5L3j_CGU4U0DHABDZ4tgi 9VQ-8Ak3yfTLF5KXPwffkGahQ_lrtLwx fjjuovk-YsitmBS3x2nURISS4febPF qvXvDCUnc4Ov12bAye5xs_gE4rbKFVp7h6YO8o3pQI8 KX2rd42Kb_Kzy5gy9CgSG GHAVfdXDjykpwr5c6hCQ wT3E7xnH1EvzwqAR8AIU bSz_Ef3s2YzTi3SVeDSKGS q5flA9rb2z57ZjeS5yE%2C">https://market.yandex.ru/product--konditerskii-vrashchaiushchii-sialik-dlia-torta-diametr-28sm/107436519?sku=102971992593&amp;uniqueId=69027195&amp;do-waremd5=Z4sr3ZZIYp3ZW2E1wB216g&amp;sponsored=1&amp;pc=rzIGCFctOYA64frQrBfV a1sCin1DVPmHajpxzU1SExFLXdrmb2Cw-zyxU8uJu3GP2_OacTSpZaO ccrQ05P59nnnoQ5V0ISB9fp BM9HYkkEthGaMsY7mlfe UuB6Z6UTI3K olZo5UIYR-T7EXI-b9gAcMb6sUA4evAcD2qF WOk7SMjdt0zqcVedAHBRf K68-oXz4PiozRA2Jnt3V-sADKUOY9NFBMfyal2MX BLoGsDCNNECG4yInVJh W9AOGkQSmalsYdiEBXC DGFsLz9hJAAeEVuUkWjm 6sm_n8o4oHfnNIOxopkUS CDGDVQwBedmbKmRtIYe 5L3j_CGU4U0DHABDZ4tgi 9VQ-8Ak3yfTLF5KXPwffkGahQ_lrtLwx fjjuovk-YsitmBS3x2nURISS4febPF qvXvDCUnc4Ov12bAye5xs_gE4rbKFVp7h6YO8o3pQI8 KX2rd42Kb_Kzy5gy9CgSG GHAVfdXDjykpwr5c6hCQ wT3E7xnH1EvzwqAR8AIU bSz_Ef3s2YzTi3SVeDSKGS q5flA9rb2z57ZjeS5yE%2C</a>	шт.	5

7.	Декоративные элементы (ткань, подставки и т.д. )		<u>На усмотрение организатора</u>		
8.	Ветрина стеклянная, презентационная		<u>На усмотрение организатора</u> <u>Не требуется</u>	шт.	2
<b>Зона мастер класса.</b>					
1.	Стол офисный		1400x600x750	шт	1
2.	Стул со столиком		<u>На усмотрение организатора</u> <a href="https://evrokreslo.ru/skladnye-kresla/king-so-stolikom">https://evrokreslo.ru/skladnye-kresla/king-so-stolikom</a>	шт	10
3.	Скатерть белая.		<u>На усмотрение организатора</u>	шт	1
4.	Телевизор большого размера для трансляции презентации/ экран		<u>На усмотрение организатора</u>	шт	1
5.	Красное напольное покрытие в зоне мастер класса		<u>На усмотрение организатора</u> <u>Не требуется</u>	шт	1
6.	Ограждение зоны мастер класса		<u>На усмотрение организатора</u>	шт	1
7.	Профессиональный нож для карвинга (ком ком)		<a href="http://whitecat.org.ua/nozh-i-instrumenty/249-tajskij-nozh-dlya-karvinga.html">http://whitecat.org.ua/nozh-i-instrumenty/249-tajskij-nozh-dlya-karvinga.html</a>	шт	10

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Стол офисный		1400x600x750	шт	2
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	шт	6
3	Корзина для мусора		Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31x32.5 см) <a href="https://www.komus.ru/catalog/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">https://www.komus.ru/catalog/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</a>	шт	1
4	Вешалка		<a href="https://www.onlinetrade.ru/catalogue/veshalki_dlya_odezhdy-c322/sheffilton/veshalka_napolnaya_sheffilton_sht_w_r14_chernyy_sh936013-1497315.html?utm_source=market.yandex.ru&amp;utm_medium=cpc&amp;city=1&amp;frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fcatalog%2F71999%2Flist%3Ftext%3D%25&amp;ymclid=36957116850107746000001">https://www.onlinetrade.ru/catalogue/veshalki_dlya_odezhdy-c322/sheffilton/veshalka_napolnaya_sheffilton_sht_w_r14_chernyy_sh936013-1497315.html?utm_source=market.yandex.ru&amp;utm_medium=cpc&amp;city=1&amp;frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fcatalog%2F71999%2Flist%3Ftext%3D%25&amp;ymclid=36957116850107746000001</a>	шт	1
5	Кулер для воды		настольный без охлаждения	шт.	1

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

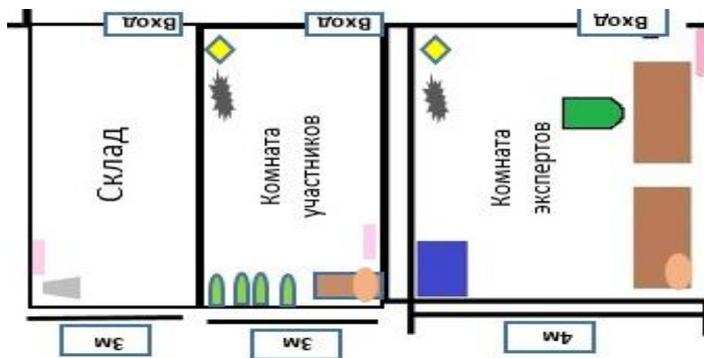
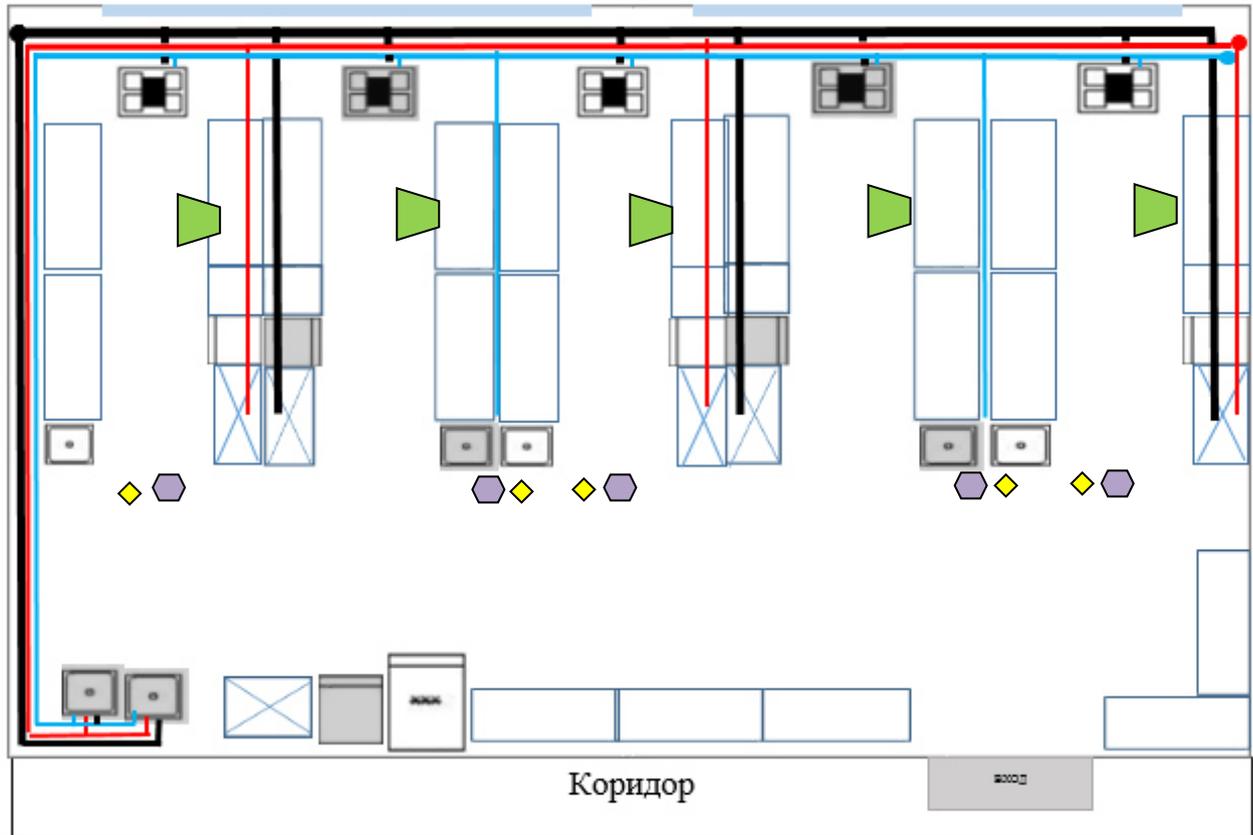
<b>Нозология</b>	<b>Площадь, м.кв.</b>	<b>Ширина прохода между рабочими местами, м.</b>	<b>Специализированное оборудование, количество.*</b>
<b>Рабочее место участника с нарушением слуха</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников;</li> <li>б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика);</li> <li>в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.</li> </ul>
<b>Рабочее место участника с нарушением зрения</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Для участников с нарушением зрения необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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); <ul style="list-style-type: none"> <li>- лупа с подсветкой для слабовидящих;</li> </ul> </li> <li>б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: <ul style="list-style-type: none"> <li>- видеоувеличитель;</li> <li>- программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости);</li> <li>- брайлевский дисплей (при необходимости);</li> </ul> </li> <li>в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника;</li> <li>г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций;</li> <li>д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.</li> </ul>

<b>Рабочее место участника с нарушением ОДА</b>	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 верстаков;</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>
<b>Рабочее место участника с соматическими заболеваниями</b>	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;</p> <p>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 соответствии со спецификой заболевания).</p>
<b>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</b>	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</p>

			<p>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, ранищих поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>
--	--	--	--

## 5. Схема застройки соревновательной площадки.

- для всех категорий на 5 рабочих мест:



	Ведро
	Урна
	Стул

## **6. Требования охраны труда и техники безопасности**

### **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, исключая 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.

### **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 должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

### **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.

### **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.

График работы площадки  
XI Ярославского чемпионата «Абилимпикс»

23-25 марта 2026 года

График работы площадки по компетенции «Карвинг»

В категории: «Студент»

Место проведения: ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания

« 25 » марта 2026 года

Дата проведения	Время	Описание	Адрес
25.03.2026	8:45 - 9:00	Подготовка рабочего места	г. Ярославль ул. Советская, 77
	9:00 -10:30	Модуль А	
	10:30 - 12:00	Модуль Б	
	12:00 - 12:30	Модуль В	
	12:30 – 12:45	Уборка рабочего места	

Гл. эксперт по компетенции *Иванова Мария Сергеевна*

## Набор овощей и фруктов для выполнения конкурсного задания.

Категория	Овощи и фрукты на 1 участника
Студенты	<b>Основной набор овощей и фруктов на 1 участника:</b>
	• Дайкон – 2 шт.
	• Тыква (или аналог) – 1 шт.
	<b>Дополнительный список овощей:</b>
	• Пекинская капуста - 1 шт.
	• Морковь - 2 шт.
	• Тыква батернат - 1шт.
	• Манго – 1шт.
	• Огурец – 1 шт
	• Помидоры черри – 5 шт.
	• Редис красный – 3 шт.
	• Виноград кардинал – 250 гр.
	<b>Продукты от поставщика</b>
	• Яблоко – 2 шт.
	• Жёлтая репа / кольраби - 2 шт.
<b>Региональный продукт</b>	
• Редька зеленая	
	*Рускус - 5 веток на 1 участника

\*Рускус – флористическая зелень