**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2024**

**Главный эксперт компетенции**

 **Карвинг**

**Скабелкина Ирина Васильевна**

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

**«КАРВИНГ»**



**Курск, 2024г.**

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. **Актуальность компетенции.**

Отраслевая принадлежность компетенции относиться 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. **Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции.**

16675 Повар

43.01.09 Повар, кондитер

* 1. **Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.**
* **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).
* **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)
* **Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023)**
* **Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)**
* [**http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-**](http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter_pf%5bKIND_PROFACT%5d=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f&arrFilter_pf%5bre_KIND_PROFACT%5d=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f&set_filter=Y&vidName=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f)[**reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-**](http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter_pf%5bKIND_PROFACT%5d=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f&arrFilter_pf%5bre_KIND_PROFACT%5d=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f&set_filter=Y&vidName=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f)[**standartov/?oblast=820&arrFilter pfIKIND PROFACT]=Производство+кондитерской**](http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter_pf%5bKIND_PROFACT%5d=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f&arrFilter_pf%5bre_KIND_PROFACT%5d=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f&set_filter=Y&vidName=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f)[**+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&arrFilter pf[re KIND PROF**](http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter_pf%5bKIND_PROFACT%5d=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f&arrFilter_pf%5bre_KIND_PROFACT%5d=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f&set_filter=Y&vidName=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f)[**АСТ]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+пи**](http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter_pf%5bKIND_PROFACT%5d=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f&arrFilter_pf%5bre_KIND_PROFACT%5d=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f&set_filter=Y&vidName=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f)[**maiiiiM&set filter=Y&vidName=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукц**](http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter_pf%5bKIND_PROFACT%5d=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f&arrFilter_pf%5bre_KIND_PROFACT%5d=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f&set_filter=Y&vidName=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f)[**ии+в+организациях+питания**](http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter_pf%5bKIND_PROFACT%5d=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f&arrFilter_pf%5bre_KIND_PROFACT%5d=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f&set_filter=Y&vidName=%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b8%d0%b7%d0%b2%d0%be%d0%b4%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%be+%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%be%d0%b9+%d0%b8+%d1%88%d0%be%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d0%b4%d0%bd%d0%be%d0%b9+%d0%bf%d1%80%d0%be%d0%b4%d1%83%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%b8+%d0%b2+%d0%be%d1%80%d0%b3%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b7%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f%d1%85+%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d1%8f)
* [**http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions/953.**](http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions/953)

|  |
| --- |
| **Школьники** |
| ФГОС среднего (полного) общего образования |
| ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер |

1.4. Требования к квалификации.

|  |
| --- |
| **Школьники** |
| **Иметь практический опыт:**- организации и проведении подготовки рабочих мест, -подготовки к работе инструментов, в соответствии синструкциями 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 :**

* 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 нормативнотехническую

документацию, соблюдать санитарно

эпидемиологические требования;

* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости

основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; методами, экзотических и редких видов сырья, - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

* контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

**уметь :**

* разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в

зависимости от изменения спроса;

* обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,

требований к безопасности;

* оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
* организовывать и проводить подготовку

рабочих мест,

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и

регламентами;

* применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарноэпидемиологические требования;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных методами, экзотических и редких видов сырья, - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
* контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

**уметь :**

* разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в

зависимости от изменения спроса;

* обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,

требований к безопасности;

* оценивать их качество и соответствие

технологическим требованиям;

* организовывать и проводить подготовку

рабочих мест,

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и

регламентами;

* применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарноэпидемиологические требования;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных

|  |
| --- |
| 1. 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:**1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3. ассортимент, требования к качеству, условиям и

срокам хранениятрадиционных, экзотических и редкихвидов сырья,изготовленных из них полуфабрикатов;1. рецептуру, методы

обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;1. способы сокращения потерь в процессе

обработки сырья иприготовлении полуфабрикатов;1. правила составления заявок на продукты
 |
| Должен обладать общими компетенциями, включающими в себяспособность: |

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на

государственном языке с учетом особенностей

социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных

общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня

физической подготовленности.

*Должен обладать*

*профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:*

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и

личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на

государственном языке с учетом особенностей

социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных

общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня

физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной

деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на

государственном и

иностранном языке.

*Должен обладать*

*профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:*

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и

личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на

государственном языке с учетом особенностей

социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных

общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня

физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной

деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на

государственном и

иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в

профессиональной сфере.

*Должен обладать*

*профессиональными компетенциями,*

сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в

соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и

регламентами.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и

регламентами.

сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в

соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и

регламентами.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы *соответствующими видам деятельности:*

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в

соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку

овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и

регламентами.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов

разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и

регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов

разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов

разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных

для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и

регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов

разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и

регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов

разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов

разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных

напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и

регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов

разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и

регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов

разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов

разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных

напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями

|  |
| --- |
| полуфабрикатов дляхлебобулочных, мучныхкондитерских изделий.ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческоеоформление, подготовку к реализации мучныхкондитерских изделийразнообразного ассортимента. |

**2.Конкурсное задание.**

* 1. **Краткое описание задания.**

**Школьники:** непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 1 часа 30 минут вырезать и собрать композицию на тему «Космический букет» Обязательные элементы: роза; Обязательные продукты: пекинская капута. Соблюдая ограничения по пространству композиции «куб» - 55 х 55 х 60 см (длина, ширина, высота).

* 1. **Структура и подробное описание конкурсного задания.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименован ие категории участника** | **Наименование модуля** | **Время проведени я модуля** | **Полученный результат** |
| **Школьник** | Модуль 1: Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике | *00:50* | 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 жёлтой репы/зелёной редьки - 1 шт. (обязательно)

Участник может вырезать рекомендуемые изделия (не обязательно)1. .Две идентичные розы (Двойной

коэффициент отражается в баллах)1. .Лилия 1 шт. или Георгин 1 шт.
2. .Космические элементы на выбор участника.
3. .Изделия на выбор участника.
 |
| Модуль 2:Композиция из овощей и фруктов | *00:30* | 1. Композиция соответствует заданной теме (Космический букет).
2. Композиция индивидуальна.
3. Использование декоративных элементов для визуального улучшения.
4. Т айменеджмент.
5. Устойчивость.
6. Применимость
7. Композиционность
 |
| Модуль 3: Особенности конкурсного задания (региональный компонент) | *00:10* | - Работа с 30% изменениями (черный ящик). |
| ***Общее время выполнения конкурсного задания: 1 часа 30 минут*** |

Участник может самостоятельно распределить время на
выполнение каждого модуля

* 1. **Последовательность выполнения задания.**

Для всех категорий:

Занять рабочее место по номеру жеребьевки.

Проверить наличие необходимого инвентаря, заявленного

в инфраструктурном листе.

Распаковать свой тулбокс, продемонстрировать его экспертам, получить разрешение на весь дополнительный материал из тулбокса.

Проверить качество и наличие овощей и фруктов у себя в корзине.

Подготовить рабочее место для работы (инвентарь, овощи, фрукты)

Распаковать и убрать в специальные места заранее заготовленные декорации к композиции (ткань, зеркала, подставки и т.д.)

Проверить наличие формы и санитарно-гигиеническое состояние.

За 15 минут до старта подойти и ознакомиться с техникой безопасности, расписаться в протоколах.

По команде главного эксперта приступить к работе.

За отведенное время вырезать обязательные элементы. Собрать композицию, используя обязательные фрукты и овощи.

За 15 минут до завершения времени начать убирать рабочее место, отложив в сторону инвентарь.

По завершению отведённого времени, сдать рабочее место техническому эксперту и покинуть зону соревнования.

На столе должна остаться фруктово - овощная композиция по заданию, номер участника, фотография композиции где и как можно использовать композицию (для студентов).

В течение 5 минут после завершения конкурса, участник должен покинуть зону соревнования.

При задержке более 5 минут от корректного времени, композиция считается не представленной и не оценивается.

Соблюдая ограничения по пространству композиции «куб» - 55 х 55 х 60 см (длина, ширина, высота).

**Школьники:**

**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. До основания кочана не дорезаем 1- 1,5 см. Отрезанные большие листки капусты удаляем. Если они крепко держатся — делаем пару небольших насечек. Таким же образом прорезаем последующие листья капусты.

По мере приближения к центру — плавно уменьшаем длину лепестков.

Чтобы «лепестки хризантемы» красиво изогнулись, нужно положить вырезанный «цветок» в холодную воду на 1 час. Лепестки «цветка» должны быть достаточно тонкими, тогда «хризантема» будет более изящной.

Участник может вырезать одно рекомендованное изделие или любое другое, также может вырезать все изделия сразу. Коэффициент баллов будет отображён в баллах.

Работа с продуктами и дополнительными продуктами (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 резьба. Подрежьте лепесток снизу, надрез должен быть полукруглым. Последующие лепестки вырезайте по кругу, таким же способом. Каждый лепесток должен начинаться из-под предыдущего (взахлёст). Подрезаем первый ряд по кругу, нож держим под углом, тем самым делаем площадку в виде конуса для второго ряда. В шахматном порядке и взахлест начинаем резать второй ряд по принципу первого. Третья площадка для лепестков напоминает цилиндр. То есть лепестки на третьем ряду подняты вверх, режутся аналогично в шахматном порядке, взахлест. Начинаем резать бутон. Четвертый ряд делаем короче, чем третий, 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 2 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. За каждое изделие даётся 2 балла, участник может выбрать и вырезать любое изделие из представленных или может вырезать все изделия сразу.

Собрать композиции из овощей и фруктов на тему «Космический букет».

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

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

Основные условия

На конкурс отводится 1 час 30 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, или папоротник или банановые листья (предоставляется организаторами).

Клей и любые красители использовать запрещено!!!

Участникам конкурса разрешается делать заготовки заранее.

Участникам разрешено приносить декорации к своим композициям.

Инвентарь и инструменты проносится на конкурсную площадку после согласования с организаторами. Все, что предоставляется

в инфраструктурном листе, к проносу в тулбоксе запрещено.

Участвовать разрешено только в профессиональной одежде (поварская куртка, штаны, фартук, колпак, сабо).

Участник имеет право запрашивать помощь сопровождающего, если того требует нозология.

Участникам разрешено приносить декорации к своим композициям.

Инвентарь и инструменты проносится на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.

Участвовать разрешено только в профессиональной одежде (поварская куртка, штаны, фартук, колпак, сабо).

Особые указания:

Что можно?

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

Набор ножей для карвинга, по согласованию с экспертами

**Что нельзя?**

Приносить любые овощи и фрукты

Приносить 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.

**30% изменение конкурсного задания.**

Относиться к 30% изменению:

Определить одно обязательное изделие из дайкона, с предоставленного списка (Лилия 1 шт., Георгин 1 шт., Космические элементы не более 2 шт., изделие на выбор участника. Участник определяет сложность изделия сам).

Один фрукт или овощ из дополнительного набора, предоставляемого организаторами, будет являться основным.

Нельзя относить к 30% изменению:

Кардинальное изменение конкурсного задания

Менять тему конкурсной работы

Менять основой набор овощей и фруктов

Менять обязательные изделия из овощей.

**Критерии оценки выполнения задания.**

В категории Школьники

|  |
| --- |
| Тип Макс.Код Подкритерий Аспектаспекта балл |
| 1 | Профессиональные навыки в организации работы |  |  | 24,00 |
|  |  | И | Рабочеее место организовано и подготовленно к работе. | 3 |
|  |  | И | Санитарно-гигиенические требованиясоблюденены | 3 |
|  |  | И | Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами | 5 |
|  |  | И | Внешний вид конкурсанта. Санитарная одежда соответсвует нормам. | 5 |
|  |  | И | Навыки работы с овощами и фруктами | 5 |
|  |  | И | Использование основного продукта в композиции | 3 |
| 2 | Профессиональные навыки вырезания овощей и фрукто |  |  | 26 |
|  |  | О | Основное изделие из овощей и фруктов. | 3 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | И | Идентичность основнго изделия из овощей и фруктов. | 5 |
|  |  | О | Рекомендованные дополнительныеизделие из овощей и фруктов по заданной тематике. | 3 |
|  |  | О | Рекомендованные дополнительныеизделие из овощей и фруктов. | 3 |
|  |  | О | Дополнительное изделие из овощей и фруктов. (барельеф, надпись, логотип) | 3 |
|  |  | О | Вырезанные изделия на выбор участиника | 3 |
|  |  | О | Технология вырезания изделий из овощей и фруктов | 3 |
|  |  | О | Комбинированный узор в изделии из овощей и фруктов | 3 |
| 3 | Композиция из овощей и фруктов |  |  | 37,00 |
|  |  | И | Подготовка рабочего места для сборки композиции | 3 |
|  |  | И | Профессионализм. | 5 |
|  |  | И | Нормы расхода продуктов(расточительность, брак) | 3 |
|  |  | И | Ведение и планирование технологического процесса в работе. | 5 |
|  |  | И | Использование дополнительныхпродуктов | 3 |
|  |  | О | Использование флористической зелени | 3 |
|  |  | О | Оригинальность и индивидуальность в исполнении в композиции | 3 |
|  |  | И | Общее впечатление от комопзиции | 5 |
|  |  | И | Композициция соответствует заданному размеру | 1 |
|  |  | О | Композициция соответствует заданной теме | 3 |
|  |  | О | Тайменеджмент сборки композиции | 3 |
| 4 | Вариативный/региональный модуль |  |  | 13,00 |
|  |  |  |  |  |
|  | итого: |  |  | 100,00 |

**3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.**

**Школьники, студенты, специалисты**

|  |
| --- |
| **ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА** |
| **№ п/ п** | **Наименование** | **Фото оборудования или инструмента, или мебели** | **Технические характеристики оборудования,** | **Ед. изме** | **Необ ходи мое** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **рен ия** | **кол- во** |
| 1. | Стол прямоугольный на колесиках, складной |  | [https://www.completehot](https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html) [els.ru/id/banketnye-](https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html) [kokteylnye-skladnye-stoly-](https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html) [ldsp-32mm-110-sm-](https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html) [16431.html](https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html) | шт | 1 |
|  | Подсобный стол 70 на 70 квадрат, складной, на колесиках | D-Стол складной | | [https://www.completehot](https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html) [els.ru/id/banketnye-](https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html) [kokteylnye-skladnye-stoly-](https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html) [ldsp-32mm-110-sm-](https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html) [16431.html](https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html) | шт | 1 |
|  | Стол круглый 70 складной |  | [https://www.completehot](https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html) [els.ru/id/banketnye-](https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html) [kokteylnye-skladnye-stoly-](https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html) [ldsp-32mm-110-sm-](https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html) [16431.html](https://www.completehotels.ru/id/banketnye-kokteylnye-skladnye-stoly-ldsp-32mm-110-sm-16431.html) | шт | 1 |
|  | Кольцевая лампа настольная |  | На усмотрение организатора |  |  |
|  | Скатерть белая, однотонная. |  | На усмотрение организатора по размеру стола |  |  |
| 2. | Стул посетителя офисный |  | Размеры: 55х80 | шт | 1 |
| 3. | Доска разделочная |  | [https://polimerbyt- shop.ru/images/detailed/2/](https://polimerbyt-shop.ru/images/detailed/2/) 806-JPg | шт | 1 |
| 4. | Ящик пластмассовый под овощи |  | <https://www.komus.ru/kata> log/upakovka-i- markirovka/promyshlenna ya-tara/kontej nery-dlya- khraneniya/yashhik- skladnoj-s- perforirovannymi-stenkami-480kh350kh230- mm-plastikovyj-32- litra/p/862981/?from=bloc k-123-1 | шт | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5. | **Я**щик для хранения с замками и ручкой | *i* | 390x290x180 мм 15.3литра[https://www.komus.ru/kata](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) [log/upakovka-i-](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)[markirovka/promyshlenna](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) [ya-tara/kontej nery-dlya-](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) [khraneniya/yashhik-dlya-](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) [khraneniya- s-zamkami -i -](https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/yashhik-dlya-khraneniya-s-zamkami-i-ruchkoj-390x290x180-mm-15-3-litra/p/1013199/?from=block-123-6) | шт | 1 |
| [ruchkoj-390x290x180-](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)[mm-15-3-](https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/promyshlennaya-tara/kontejnery-dlya-khraneniya/yashhik-dlya-khraneniya-s-zamkami-i-ruchkoj-390x290x180-mm-15-3-litra/p/1013199/?from=block-123-6)[litra/p/1013199/?from=blo](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)[ck-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) |
| 6. | Поднос красный |  | прямоугольный пластиковый Polar 470х330 мм красный [https://media.komus.ru/me](https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/hdc/h55/9138175180830.jpg) [dias/sy s\_master/root/hdc/h](https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/hdc/h55/9138175180830.jpg) [55/9138175180830.jpg](https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/hdc/h55/9138175180830.jpg) | шт | 1 |
| 7. | Пуливизатор | *а* | https://emmet.by/item/463 28-pulverizator-0-25-l- cvet-miks-2?cat\_id=49071&lt;br&gt; &lt;br&gt; | шт | 1 |
| 8. | Корзина для мусора | **■** | Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31х32.5 см) [https://www.komus.ru/kata](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [log/khozyaj stvennye-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [tovary/meshki-i-emkosti-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [dlya-musora/emkosti-dlya-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [musora/korziny-dlya-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [bumag/korzina-dlya-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [musora-stamm-18-l-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [plastik-chernaya-31kh32-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [5-sm-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [/p/382415/?from=block-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [301-15](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) | шт | 1 |
|  | Профессиональные кусачки бокорезы для ремонта |  | <https://youroptibay.ru/tool> s/hands-tools/kusachki- for-repair | шт | 1 |
|  | НАБОР КАРВИНГ ПРОФИ ХУДОЖНИК (20 ИНСТРУМЕНТОВ) |  | [https://fire-](https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nabor-karving-profi-xudozhnik-20-instrumentov.html)[birdnsk.ru/catalog/instrum](https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nabor-karving-profi-xudozhnik-20-instrumentov.html) [enty-dlya-dekorirovaniya-](https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nabor-karving-profi-xudozhnik-20-instrumentov.html) [blyud-i-karvinga-](https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nabor-karving-profi-xudozhnik-20-instrumentov.html) [triangle/nabor-karving-](https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nabor-karving-profi-xudozhnik-20-instrumentov.html) [profi-xudozhnik-20-](https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nabor-karving-profi-xudozhnik-20-instrumentov.html) [instrumentov.html](https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nabor-karving-profi-xudozhnik-20-instrumentov.html) | шт | 1 |
| В |
| **\_ ц\*ц< |j** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 0. | Профессиональный нож для карвинга (ком ком) |  | [http://whitecat.org.ua/nozh](http://whitecat.org.ua/nozhi-instrumenty/249-tajskij-nozh-dlya-karvinga.html) [i-instrumenty/249-tajskij -](http://whitecat.org.ua/nozhi-instrumenty/249-tajskij-nozh-dlya-karvinga.html) [nozh-dlya-karvinga.html](http://whitecat.org.ua/nozhi-instrumenty/249-tajskij-nozh-dlya-karvinga.html) | шт | 1 |
| 11. | Нож шеф большой |  | [https://tramontina- posuda.ru/kupit/nozh-shef- povara-15-sm-s- derevyannoy-ruchkoy-v- blistere-tradicional-](https://tramontina-posuda.ru/kupit/nozh-shef-povara-15-sm-s-derevyannoy-ruchkoy-v-blistere-tradicional-) tramontina/ | шт | 1 |
|  | НОЖ ТАЙСКИЙ чёрный, ИЗОГНУТЫЙ |  | [https://fire-](https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nozh-tajskij-izognutyj.html)[birdnsk.ru/catalog/instrum](https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nozh-tajskij-izognutyj.html) [enty-dlya-dekorirovaniya-](https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nozh-tajskij-izognutyj.html) [blyud-i-karvinga-](https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nozh-tajskij-izognutyj.html) [triangle/nozh-tajskij -](https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nozh-tajskij-izognutyj.html) [izognutyj .html](https://fire-birdnsk.ru/catalog/instrumenty-dlya-dekorirovaniya-blyud-i-karvinga-triangle/nozh-tajskij-izognutyj.html) | шт | 1 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА** |
| **№ п/ п** | **Наименование** | **Фото расходных материалов** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед. изме рен ия** | **Необ ходи мое кол- во** |
| 1. | Скатерть гибкое стекло | 1 | [https://www.komus.ru/ka](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/skatert-gibkoe-steklo-vivacase-80kh120kh0-2-sm-pvkh-prozrachnaya/p/1319815/?from=block-123-20&qid=0613564223-0-20) [talog/otraslevye-](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/skatert-gibkoe-steklo-vivacase-80kh120kh0-2-sm-pvkh-prozrachnaya/p/1319815/?from=block-123-20&qid=0613564223-0-20) [predlozheniya/gostinitsy-](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/skatert-gibkoe-steklo-vivacase-80kh120kh0-2-sm-pvkh-prozrachnaya/p/1319815/?from=block-123-20&qid=0613564223-0-20) [oteli-khostely/tekstil-dlya-](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/skatert-gibkoe-steklo-vivacase-80kh120kh0-2-sm-pvkh-prozrachnaya/p/1319815/?from=block-123-20&qid=0613564223-0-20) [gostepriimstva/skaterti-i-](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/skatert-gibkoe-steklo-vivacase-80kh120kh0-2-sm-pvkh-prozrachnaya/p/1319815/?from=block-123-20&qid=0613564223-0-20) [salfetki-tekstilnye/skatert-](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/skatert-gibkoe-steklo-vivacase-80kh120kh0-2-sm-pvkh-prozrachnaya/p/1319815/?from=block-123-20&qid=0613564223-0-20) [gibkoe-steklo-vivacase-](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/skatert-gibkoe-steklo-vivacase-80kh120kh0-2-sm-pvkh-prozrachnaya/p/1319815/?from=block-123-20&qid=0613564223-0-20) [80kh120kh0-2-sm-pvkh-](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/skatert-gibkoe-steklo-vivacase-80kh120kh0-2-sm-pvkh-prozrachnaya/p/1319815/?from=block-123-20&qid=0613564223-0-20)[prozrachnaya/p/1319815/](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/skatert-gibkoe-steklo-vivacase-80kh120kh0-2-sm-pvkh-prozrachnaya/p/1319815/?from=block-123-20&qid=0613564223-0-20) [?from=block-123-](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/skatert-gibkoe-steklo-vivacase-80kh120kh0-2-sm-pvkh-prozrachnaya/p/1319815/?from=block-123-20&qid=0613564223-0-20)[20&qid=0613564223-0-20](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/skatert-gibkoe-steklo-vivacase-80kh120kh0-2-sm-pvkh-prozrachnaya/p/1319815/?from=block-123-20&qid=0613564223-0-20) | шт | 1 |
| 2. | Бумажные полотенца | ***БУМАЖНЫЕ иоИагвЯл^***[ &> I '& | [https://www.komus.ru/kata](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17) [log/khozyaj stvennye-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17) [tovary/bumazhnye-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17) [gigienicheskie-sredstva-i-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17) [derzhateli/bumazhnye-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17) [polotentsa/polotentsa-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17) [bytovye/polotentsa-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17) [bumazhnye-luscan-2-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17) [slojnye-belye-2-rulona-po-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17) [12-5-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17)[metrov/p/317393/?from=bl](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17) [ock-123-17](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-luscan-2-slojnye-belye-2-rulona-po-12-5-metrov/p/317393/?from=block-123-17) | шт | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3. | Тряпки в рулоне, отрывные |  | [https://www.komus.ru/kata](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17) [log/khozyaj stvennye-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17) [tovary/uborochnyj -](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17) [inventar/gubki-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17) [khozyaj stvennye-salfetki-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17) [i-shhetki-dlya-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17) [kukhni/salfetki-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17) [khozyaj stvennye/ salfetki-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17) [khozyaj stvennye-v-rulone-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17) [bagi-chudo-tryapka-anti-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17) [vorsinki -vi skoza-30x20-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17) [sm-70-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17)[listov/p/812649/?from=blo](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17) [ck-123-17](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-khozyajstvennye-salfetki-i-shhetki-dlya-kukhni/salfetki-khozyajstvennye/salfetki-khozyajstvennye-v-rulone-bagi-chudo-tryapka-anti-vorsinki-viskoza-30x20-sm-70-listov/p/812649/?from=block-123-17) | шт | 1 |
| 4. | Пакеты для мусора 30 л | Д \_ lOfrwe Щ | <https://www.komus.ru/kata> log/khozyaj stvennye- tovary/meshki-i-emkosti- dlya-musora/meshki-dlya- musora/meshki-na-20-40- litrov/meshki-dlya-legkogo-musora-na-20-40- litrov/meshki-dlya- musora-na-30-l-komus- chernye-pnd- 10-mkm-v- rulone-30-sht-48kh58-sm- /p/157518/?from=block- 123-2 | шт | 1 |
| 5. | Перчатки силиконовые |  | одноразовые размер М 250шт в упаковке | Шт. | 4 |
| 6. | Шпажки деревянные | йй1 | <https://www.komus.ru/kata> log/posuda-i- tekstil/odnorazovaya- posuda-i-upakovka- /odnorazovaya- posuda/trubochki- palochki-i-piki/nabor- shampurov-green-mystery- bambukovye-dlina-20-sm- 100-shtuk-v-upakovke- artikul-proizvoditelya- 341018k- /p/1129531/?from=block- 123-5 | уп | 1 |
| 7. | Зубочистки деревянные | jSl'4*> i -’ - ?*1 ж | <https://beru.ru/product/qua> lita-zubochistki- bambukovye-300- sht/100628459770?show- uid=158628533802136794 98306006&offerid=SYR4 Eu4quxnZ43S6SPE35g | уп | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 8. | Фольга | „л® | Фольга пищевая алюминиевая 11 мкм x 300 мм x 10 м | шт. | 1 |
| 9. | Оазис флорестический |  | [https://www.raduga-](https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html) msk.ru/raduga- shop/kirpich-viktoriya- specialno-sozdan-dlya- givyh-cvetov-961 [-](https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html) [1521.html](https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html) | шт. | 5 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВА]****УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ** | **НИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ 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](http://chistokot.ru/content/lozhka_dlya_udaleniya_myakoti/) [удаления мякоти](http://chistokot.ru/content/lozhka_dlya_udaleniya_myakoti/) |  | На усмотрение участника | шт |  |
| 7. | [Нож граверный](http://chistokot.ru/content/nozh_graverniy/) |  | 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** |
|  |  |  | **По согласованию с главным экспертом (например)** |  |  |
|  | Красители |  |  |  |  |
|  | Электрические инструменты |  |  |  |  |
|  | Механическое оборудование |  |  |  |  |
| **ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)** |
| **№ п/****п** | **Наименование** | **Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед. изме рен ия** | **Необ ходи мое кол- во** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Стол офисный |  | 1400x600x750 |  | 2 |
| 2 | Стул посетителя офисный |  | Размеры: 55х80 | шт | 6 |
| 3 | Вешалка | V т | Вешалка напольная Пико-4 на 5 персон металлик | Шт. | 1 |
| 4 | Ноутбук |  |  | F | На усмотрение организатора | шт | 1 |
| 5 | Водонагревательны й аппарат |  | На усмотрение организатора | шт | 1 |
| 6 | Принтер |  | На усмотрение организатора | шт | 1 |
| 7 | Корзина для мусора | ■ | Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31x32.5 см) [https://www.komus.ru/kata](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [log/khozyaj stvennye-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [tovary/meshki-i-emkosti-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [dlya-musora/emkosti-dlya-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [musora/korziny-dlya-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [bumag/korzina-dlya-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [musora-stamm-18-l-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [plastik-chernaya-31kh32-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [5-sm-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [/p/382415/?from=block-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [301-15](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) | шт | 1 |
| 8 | Шкаф холодильный среднетемпературн ый |  | На усмотрение организатора | шт | 2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9 | Стеллаж складной металлический | 1 J If ~ Г | На усмотрение организатора | шт | 2 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Э** | **►ксперта (при необходимости)** |
| **№ п/****п** | **Наименование** | **Фото расходных материалов** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед. изме рен ия** | **Необ ходи мое кол- во** |
| 1 | Бумага А4 |  | [https://media.komus.ru/me](https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg) [dias/sys\_master/root/he5/h](https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg) [a2/10226722963486.jpg](https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg) | уп | 1 |
| 2 | Папка-планшет Attache A4 пластиковая синяя без крышки |  |  |  | [https://www.komus.ru/kata](https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4-plastikovaya-sinyaya-bez-kryshki/p/198686/zoomImages) [log/papki-i-sistemy-](https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4-plastikovaya-sinyaya-bez-kryshki/p/198686/zoomImages) [arkhivatsii/papki-](https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4-plastikovaya-sinyaya-bez-kryshki/p/198686/zoomImages) [planshety/papka-planshet-](https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4-plastikovaya-sinyaya-bez-kryshki/p/198686/zoomImages) [attache-a4-plastikovaya-](https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4-plastikovaya-sinyaya-bez-kryshki/p/198686/zoomImages) [sinyaya-bez-](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/zoomIm](https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4-plastikovaya-sinyaya-bez-kryshki/p/198686/zoomImages) [ages](https://www.komus.ru/katalog/papki-i-sistemy-arkhivatsii/papki-planshety/papka-planshet-attache-a4-plastikovaya-sinyaya-bez-kryshki/p/198686/zoomImages) | шт | 1 |
| 3 | Ручка | ***г*** в | Шариковая синяя | шт. | 2 |
| 4 | Поварской колпак |  | [https://www.komus.ru/kata](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/) [log/rabochaya-](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/) [spetsodezhda-i-](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/) [siz/odnorazovaya-](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/) [odezhda/ odnorazovye-](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/) [golovnye-](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/) [ubory/shapochka-kolpak-](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/) [povarskoj-bel-28kh23-](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/) [50g-m2-25sht-](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/) [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/) | уп | 1 |
| **ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНО** | **•Й ПЛОЩАДКИ (при необходимости)** |
| **№ п/ п** | **Наименование** | **Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед. изме рен ия** | **Необ ходи мое кол- во** |
| 1 | Порошковый огнетушитель ОП-4 | (И | Класс В - 55 ВКласс А - 2 А | шт. | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Стол офисный |  | 1400x600x750 | шт | 2 |
| 2. | Стул посетителя офисный |  | Размеры: 55х80 | шт | 4 |
| 3. | Скатерть для презентационного стола белая. |  | Н а усмотрение организатора | шт | 3 |
| 4. | Часы | Ж10 ; 2»>8 \ 4 ЛV2 о | Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см | шт. | 2 |
| 5. | Аптечка | +БЯИЭТПЁ Но тэеФ Ilinn aW7! | Аптечка оказание первой помощи | шт | 1 |
| 6. | Бумага А4 |  | [https://media.komus.ru/me](https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg) [dias/sys\_master/root/he5/h](https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg) [a2/10226722963486.jpg](https://media.komus.ru/medias/sys_master/root/he5/ha2/10226722963486.jpg) | уп | 1 |
| 7. | Кулер для воды |  | настольный без охлаждения | шт | 1 |
| 8. | Оазис флорестический |  | [https://www.raduga-](https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html) msk.ru/raduga- shop/kirpich-viktoriya- specialno-sozdan-dlya- givyh-cvetov-961 [-](https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html) [1521.html](https://www.raduga-msk.ru/raduga-shop/kirpich-viktoriya-specialno-sozdan-dlya-givyh-cvetov-961-1521.html) | шт | 35 |
| 9. | Степлер |  | <https://www.komus.ru/kata> l og/kantstovary/stepl ery-i - skoby/steplery-do-25- listov/stepler-attache- 8215 -do-25 -listov- chernyj/p/159009/zoomIm ages | шт | 3 |
| 1 0 | Ножницы | й? | <https://media.komus.ru/me> di as/sys\_master/root/h1b/h d9/9219515219998.jpg | шт | 3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11 | Корзина для мусора | **1** | Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31x32.5 см) [https://www.komus.ru/kata](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [log/khozyaj stvennye-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [tovary/meshki-i-emkosti-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [dlya-musora/emkosti-dlya-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [musora/korziny-dlya-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [bumag/korzina-dlya-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [musora-stamm-18-l-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [plastik-chernaya-31kh32-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [5-sm-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [/p/382415/?from=block-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [301-15](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) | шт | 1 |
|  | **Опрыскиватель садовый аккумуляторный для растений зеленый 2 л /распылитель ручной электрический / для цветов /для дома /для дачи** | **ОПРЫСКИВАТЕЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ *со сменными насадками******in &***д 1 @**— X** | <https://yandex.ru/products/> product/1455107596/sku/1 01469639634?retpath=%2 F search%3Frs%3DeJxNj st ugkAUQE26KunKhemq6 bIbk7nDPJilDwyMoOJAB DcGrGKVUuuj VH6iv 1y0 Jj a5u3PPvQf\_3EnQGpzH AVFyJiZdV23d0dbeCZX W7zmnQAggHT8AAsAE GBhEl 1hrvNHX8btj 20qp4 7LZywde2ZZFXQPODYa 4Dn8OJ0KnDJA4O6mKZkWIIr-1L9wxHSHEArNVOYTia k1wcnEI41RnwLF 80hpiu OzI3bGzz203R15sCduQ3 mPtufZSO\_MoGbUNPPP 4PKZJfni3En-VtG48G1 oDg4VTHJlmiX 2zgC3fFFdeNSVlb20206z 9LebdRWspO1lYepcmCo hTwa5NgunVkPPNZOWr vjPJ0pgrKAPLiRwH\_\_vpf 0J52tjuYJP3Twim085hYa Q3Ph8G63g1k3MrXFtfH0 sdJW3r6v8CMU9kBg%25 2C%252C%26text%3D%2 5D0%25BE%25D0%25BF%25D 1%2580%25D 1 %2 58B%25D 1%2581%25D0 %25BA%25D0%25B8%2 5D0%25B2%25D0%25B0 %25D 1%2582%25D0%25 B5%25D0%25BB%25D1 %258C%2520%25D0%25 BA%25D0%25BE%25D0 %25BC%25D0%25BD%2 5D0%25B0%25D1%2582 %25D0%25BD%25D 1 %2 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 58B%25D0%25B9&text= %D0%BE%D0%BF%D 1 %80%D 1 %8B%D 1%81 % D0%BA%D0%B 8%D0% B2%D0%B 0%D 1%82%D 0%B5%D0%BB%D 1%8C +%D0%BA%D0%BE%D 0%BC%D0%BD%D0%B 0%D 1 %82%D0%BD%D 1 %8B%D0%B9&lr=213 |  |  |
|  | Удлинитель ЭРА U-4es (Б0028380), 4 розетки, с/з, 16А / 3500 Вт 5 м |  | На усмотрении руководство | шт | 5 |
|  | Настольная лампа Eglo Moncalvio 1 96844 |  | На усмотрении руководство | шт | 2 |
| **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. изме рен ия** | **Необ ходи мое кол- во** |
| 1 | Стол офисный |  | 1400x600x750 | шт | 1 |
| 2 | Стул посетителя офисный |  | Размеры: 55х80 | шт | 6 |
| 3 | Корзина для мусора | **■** | Корзина для мусора Стамм 18 л пластик черная (31x32.5 см) [https://www.komus.ru/kata](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [log/khozyaj stvennye-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [tovary/meshki-i-emkosti-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [dlya-musora/emkosti-dlya-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [musora/korziny-dlya-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [bumag/korzina-dlya-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [musora-stamm-18-l-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [plastik-chernaya-31kh32-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [5-sm-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [/p/382415/?from=block-](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) [301-15](https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-18-l-plastik-chernaya-31kh32-5-sm-/p/382415/?from=block-301-15) | шт | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4 | Вешалка | в | https://www.onlinetrade.ru /catalogue/veshalki\_dlya\_ odezhdy-c322/sheffilton/veshalka\_n apolnaya\_\_sheffilton\_sht\_w r 14\_chernyy\_sh936013 - 1497315.html?utm\_source =market.yandex.ru&utm\_ medium=cpc&city=1&fro mmarket=https%3A%2F% 2Fmarket.yandex.ru%2Fca talog%2F71999%2Flist%3 Ftext%3D%25&ymclid=3 69571168501077460000001 | шт | 1 |
| 5 | Кулер для воды | 9 | настольный без охлаждения | шт. | 1 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды нозологий** | **Площадь, м кв.** | **Ширина прохода между рабочими местами, м** | **Специализированное оборудование, количество.** |
| **Рабочее место участника с нарушением слуха** | 4 | От 1 метра до 1,5метров | Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-РСМ" РМ- 31 (заушный индуктор и индукционная петля) [http://rosopeka.ru/good4632.htm](http://rosopeka.ru/good4632.html)[l](http://rosopeka.ru/good4632.html)- 1 шт. |
| Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns- shop.ru/product/bfa3803f166e3 330/diktofon-olympus- ws-852- -microsd-4gb/?p=2&i=2 - 1 шт. |
| **Рабочее место участника с нарушением зрения** | 4 | От 2 метров | Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse [http://dostupsreda.ru/store/dlya\_i](http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-) [nvalidov\_po\_zreniyu](http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-) [/videouvelichiteli/elektronnyy\_](http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-) [ruchnoy videouvelichi tel](http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-)-2 шт. |
| Электронная лупа Bigger B2.5- 43TV [https://e-](https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/) lupa.ru/catalog/product/bigger\_B |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | [25-43TV/](https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/) -2 шт. |
| Г оворящий карманный калькулятор на русском языке [http://rosopeka.ru/good4031.htm](http://rosopeka.ru/good4031.html)[l](http://rosopeka.ru/good4031.html)- 4шт. |
| **Рабочее место участника с нарушением ОДА** | нет | нет | нет |
| **Рабочее место участника с соматическим и заболеваниям и** | 4 | От 2 метров | По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника |
| **Рабочее место участника с ментальными нарушениями** | 4 | От 1 метра до 1,5метров | По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника |

5. Схема застройки соревновательной площадки.

Для всех категорий на 10 рабочих мест.



**Для всех категорий на 1 рабочее место**



**3кв. метра**

**2 кв. метра**

**6. Требованш**

Общие требов;

е 12 лет прошедшие ючем месте.

тецодежды, правила
одежду булавками,

. К работе медицин

. Работник

. Мастер i личной г

иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

. При работе с режущими инструментами возможно травмирование:

при работе влажными руками;

при работе тупыми инструментами;

при работе с неисправными инструментами;

недостаточная освещенность рабочей зоны;

физические перегрузки, монотонность труда;

порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним.

при несоблюдении правил безопасного обращения.

Соблюдать предназначенность ножей, ножниц в соответствии с их маркировкой и видом работ.

Ножи и другие режущие инструменты хранить промаркированными на специальных подставках, исключающих их случайное падение. Ножи для карвинга хранить в специальных емкостях (чемоданчике, пластмассовом футляре, матерчатой сумке).

В помещении для занятия карвингом должна быть медаптечка с набором необходимых

медикаментов и перевязочных средств.

Кураторы и учащиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить руководителю работ, который сообщает об этом администрации

колледжа.

**Требования безопасности во время работы**

Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение 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.

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 промаркированных разделочных досках.

Разделочные доски должны быть отшлифованы, без внешних повреждений.

При работе в технике карвинга использовать только инструменты из нержавеющей стали, чтобы предотвратить окисление продуктов.

Вытереть насухо руки, приготовить разделочные доски.

Не допускать при резке посторонних лиц, не доверять им режущие инструменты. Выполнять только ту работу, которая поручена непосредственно Вам.

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.

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 должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

**Требования безопасности в несчастных случаях**

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 эвакуация 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.

**Требования безопасности по окончании работы**

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

Аккуратно сложить ножи на предоставляемый поднос

Поставить готовую композицию на чистый стол

Убрать поверхность стола от загрязнения.

Мусор вынести за пределы зоны соревнования

Приложение 1

Набор овощей и фруктов для выполнения конкурсного задания.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Категория** | **Овощи и фрукты на 1 участника** | **Консистенция и плотность** |
| **Школьники** | **Основной набор овощей и фруктов на 1 участника:** |  |
| • Пекинская капуста - 1 шт. | **мягкая** |
| • Дайкон - 2 шт. | **средняя** |
| • Жёлтая репа/ зелёная редька - 3 шт. | **средняя** |
| **Дополнительный список овощей:** • Помидоры черри - 5 шт. | **мягкая** |
| • Цуккини - 1 шт. | **мягкая** |
| • Морковь - 1 шт. | **твердая** |
| • Продукты от поставщика |  |
| • Г ранат - 1 шт. | **смешанная** |
| • Яблоки - 3 шт | **средняя** |
|  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |