КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Студенты»

Компетенция: karving

Выдержка из официального конкурсного задания, опубликованного на abilympics-russia.ru (раздел «Компетенции 2026»).
Страницы источника, относящиеся к категории, приведены далее в исходном виде.

Собрано автоматически: Региональный центр Абилимпикс республики Башкортостан.

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

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

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Непосредственно в зоне соревнования из сырых овощей и фруктов за 3 часа 30 минут вырезать и собрать объемную композицию на тему «Год защитника Отечества». Обязательные элементы совмещение не менее 3 узоров на крупном продукте не менее 1 кг, заполняемость площади 50%; 3D изделие, обзор 360С^0. Обязательные продукты: арбуз (или папайя, дыня, тыква) *, объёмная композиция. Соблюдая ограничения по пространству композиции «куб» - 55 х 55 х 60 см (длина, ширина, высота).

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

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

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

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

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

	Модуль Б: Композиция из овощей и фруктов	*00:30*	1. Композиция соответствует заданной теме («80-летия Великой Победы»). 2. Композиция индивидуальна, применятся к подарочному сигменту. 3. Использование декоративных элементов для визуального дополнения. 4 Упаковка композиции 5. Устойчивость к транспортировке. 6. Композиционность и структурированность по цветовой гамме и расположению предметов(изделий). 7. Обязательно использовать декоративную подставку от организаторов
	Модуль В: Особенности конкурсного задания	*00:30*	- Изделие на выбор участника из твердой плотности (клеем можно пользоваться в малом количестве при вырезании изделий из моркови или составляющих частей из моркови), - Комбинированный узор в изделие из овощей и фруктов (не повторяющийся с другими изделиями) -Комбинаторность в изделие из овощей и фруктов - Изделие из продукта от поставщика - Простые вырезанные изделия на выбор участника из дополнительных овощей. Одно изделие будет являться основным (30% изменение) - Использование фруктов в оформлении композиции
Время выполнение всех модулей: ***3 часа 00 минут***			
Студенты	**Модуль А:** Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике	*01:30*	1. Организованное рабочее место 2. Опрятный внешний вид 3. Безопасная работа. 4.Ажурный орнамент на крупном продукте с 50% заполнением. Должно присутствовать, не менее трёх разных элементов на продукте – 1 шт. (арбуз, папайя, дыня, тыква) <u>Участник может вырезать рекомендуемые изделия из дайкона (не обязательно):</u> 1.Роза - 1 шт. 2.Три идентичные розы из дайкона 3.Изделия на выбор участника на тему «Год защитника Отечества» (можно комбинировать с другими овощами, фруктами)
	Модуль Б.	01:30	1.Композиция соответствует заданной теме «Год защитника Отечества». 2.Размеры композиции соблюдены. 3.Использование декоративных элементов для визуального улучшения. 4. Тайм - менеджмент. 5. Устойчивость собранной композиции к перемещению на одной платформе. 6.Композиционность и структурированность по цветовым гаммам и расположению предметов(изделий). 7.Композиция соответствует требованиям

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

Модуль В.

Вырезание изделий из предоставленного партнёром продукта.

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

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

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

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

Основные условия

- На конкурс отводится 3 час 00 минут.
- Вырезать основные элементы из овощей и фруктов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.
- Составить композицию из овощей и фруктов.
- Обязательно использовать все основные овощи и фрукты.
- Для составления композиции, разрешено использование деревянных шпажек, зубочисток и оазиса (предоставляется организаторами).
- Для оформления композиции можно воспользоваться флористической зеленью рускус.
- Любые красители использовать запрещено!!!
- Клеем можно пользоваться в малом количестве при составлении комбинаторности в одном изделии, изготовление сложных изделий из моркови.
- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Участникам разрешено приносить декорации к своим композициям.
- Инвентарь и инструменты 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)

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А:

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

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

- Студенты используют в орнаменте не менее 3 узоров.

Работа с дайконом.

Берём столбик дайкона, примерно 4 см. Начинаем вырезать розу с основания овоща. Делим заготовку на 4 равные части, затем тайским ножом, от середины линии, до следующей метки прорежьте полукруг – лепесток должен быть сверху тонкий к основанию с утолщением. Надрез идет в центр картофеля. Чем тоньше лепесток сверху, тем интереснее резьба. Подрежьте лепесток снизу, надрез должен быть полукруглым. Последующие лепестки вырезайте по кругу, таким же способом. Каждый лепесток должен начинаться из-под предыдущего (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 3 идентичные розы и получить двойные баллы при оценивании работы. Изделия должны быть выполнены по всем правилам.

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

Модуль Б:
Работа с продуктами дополнительной, повышенной сложности и усложнённым комбинированным узором (Тыква, морковь, манго)
Данный модуль выполняется, после того как все регламентированные изделия будут готовы, основные овощи будут задействованные в композиции.
Участник на своё усмотрение вырезает качественные изделия из манго, моркови или тыквы для создания объёмной композиции и с соблюдением всех правил безопасности.

Участник может вырезать комбинированное изделие 3D из продуктового набора на заданную тему (обзор 360^0)

Собрать объемную композицию из овощей и фруктов на заданную тему.

Из представленных организаторами соревнований сырых овощей и фруктов, создать и выставить объёмную фруктово - овощную композицию с обязательными элементами карвинга. Сочетая в одной работе различные виды овощей и фруктов.
Участники должны стремиться к максимальному гармоничному сочетанию темы, идеи, высокохудожественного выполнения всех деталей композиции и содержания, цветовой гаммы. В композиции должны быть показаны разные виды техники карвинга.
Все предоставленные основные овощи и фрукты должны быть обязательно использованы. Вырезать и составить композицию непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей.

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

Модуль В:

Вырезание изделий из предоставленного партнёром продукта.

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

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

Из предоставленного продуктового набора от поставщика, участник должен вырезать изделие 3D, установить на вращающийся подиум и гармонично внедрить в композицию. Изделие 3 D должно просматриваться, обзор 360 C^0. Обязательно использовать вращающуюся основу.

Основные условия

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

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А.