Чемпионат Свердловской области
«Абилимпикс»

СОГЛАСОВАНО

Свердловское региональное
отделение Общероссийской
общественной организации инвалидов
«Всероссийское общество глухих»

Председатель _____ Черемера Л.А.
«6» февраля 2025 г.

Свердловская областная
Организация Общероссийской
общественной организации инвалидов
«Всероссийское ордена Трудового Красного
Знамени общество слепых»

Председатель _____ Юдина М.А.

«6» февраля 2025 г.

Работодатель:
ООО „Какие люди"
Барышников А.А.
_____ / _____
(подпись) *(ФИО)*

«04» февраля 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Региональный центр
развития движения «Абилимпикс»

Руководитель _____ Чешко С.Л.

«6» февраля 2025 г.

Конкурсное задание по компетенции «Ресторанный сервис»

Екатеринбург, 2025 г.

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2025

Утверждено

советом по компетенции

«Ресторанный сервис»

Протокол №1 4 о т 18.12. 2024

Председатель совета:



Богданова В.В

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС



Ресторанный сервис

Москва 2025

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Сегодня сфера общественного питания одна из самых стабильных и перспективных.

Ресторанный сервис представлен предприятиями от самых простых до фешенебельных, ресторанами быстрого питания, при отелях, а также другими учреждениями общественного питания. Профессия официант, бармен, бариста – на все времена. Данные профессии очень востребованы. Официант-работник зала, который непосредственно обслуживает гостей подаёт блюда и напитки. Бармен- работник, который работает за барной стойкой, принимает заказ, выполняет приготовление и подачу коктейлей и напитков. Бариста- работник кофеин, виртуоз по приготовлению и подачи горячих напитков таких как кофе, чай. Освоить их сможет каждый человек, но лишь единицы добьются успеха и смогут стать руководителями ресторанов, кафе, баров. Работники в сфере услуг нужны в любом заведении общественного питания. Востребованность специалистов подтверждена многолетним сотрудничеством с предприятиями-социальными партнерами: «Хилтон Ленинградская», «САФМАР Аврора-Люкс» Комплекс Бар. Каждый бар, ресторан очень тщательно выбирает обслуживающий персонал, так как именно от этих людей зависит настроение и репутация всего заведения. Будущий работник должен иметь высокую квалификацию, хорошую память, опрятный внешний вид, быть физически выносливыми, при общении с гостями доброжелательными, надо помнить, что улыбка является универсальным средством общения с посетителями. Официант, Бармен, Бариста работают в различных предприятиях общественного питания, в крупных отелях, в ресторанах, кафе, кофейнях, барах. Высокое качество обслуживания поможет молодым специалистам состояться в этой сфере и стать настоящими профессионалами. А дополнительные курсы и участие в чемпионатах помогут развитию карьерного роста.

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

Официант;
Бармен;
Бариста.

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

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Предмет «Технология»	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»	16399 Официант 11176 Бармен 11301Буфетчик

1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
Должен знать: Основы санитарии и гигиены; цели, задачи, методы и формы обслуживания. классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков. Ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; Виды сервировки стола; Методы подачи блюд и напитков; Правила и техника уборки использованной посуды; Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Должен уметь: организовывать, осуществлять процесс подготовки к обслуживанию;	В результате освоения образовательной программы должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции. Предоставление услуг предприятия питания: ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 05. Осуществлять устную и письменную	Трудовые действия: Необходимые умения Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам Подавать блюда и напитки Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда Необходимые знания Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Правила личной подготовки официанта к обслуживанию Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд

подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с количеством гостей; организовывать, осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; Должен иметь навыки: принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового общения в профессиональной деятельности. конфликтные ситуации в организации; составлять и оформлять меню, документацию для расчета. Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов. По окончании обучения может сдавать демонстрационный экзамен.	коммуникацию на государственном языке; ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания. ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания. ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами. ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.	Правила и техника уборки использованной посуды Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Нарезка, взвешивание, рационирование, укладка блюд и закусок в посуду Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей. По заданию бармена Уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки Сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры Необходимые умения: Производить работы по подготовке торгового зала. бара, буфета к обслуживанию. Необходимые знания: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию.

2.Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьник: Подготовить рабочее место, сложение 15 видов салфеток (основные формы, три вспомогательные, один в бокале)-8 минут, сервировка стола на две персоны по меню, обслуживание гостей приготовить и подать безалкогольный коктейль на 3-порции, 2 порции подаются гостям, одна порция идёт на дегустацию экспертам.

Студент: Подготовить рабочее место, сложение салфеток 20 видов (основные формы, с использованием двух колец и одного бокала)-10 минут, минимальная сервировка стола на ужин четыре персоны ,подготовка к обслуживанию по меню, приём заказа, обслуживание 2-х гостей, приготовить и подать диджестивный безалкогольный коктейль на 3- порции,**2 порции подаются гостям** одна порция идёт на дегустацию экспертам .

Квалификационное задание: подготовка к подаче игристого вина, разлив 5 бокалов, коктейльная подача 3 бокала гостям.

Знакомство в конкурсный день.

Специалист: Подготовить рабочее место, сложение тематических салфеток (тема новогодняя) 5минут на скорость, кювертная сервировка стола на две персоны по меню, обслуживание 2-х гостей, пересервировка стола после ухода гостей.

Квалификационное задание: подготовка к подаче белого вина, разлив 5 бокалов, коктейльная подача гостям. Знакомство в конкурсный день.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория «Школьник/ Студент/специалист»

Наименование категории участника	**Наименование модуля**	**Полученный результат**
Школьник	Модуль 1.Ресторан	Накрытый сервированный стол на 2 персоны по меню: ужин Набор столовой посуды, приборов из сервизной. Обслуживание по меню. Сложенные полотняные салфетки
	Модуль 2. Бар	Организация рабочего места, приготовление и подача безалкогольного коктейля на 2- порции, презентация. Уборка рабочего места
Студент	Модуль 1. Ресторан	Накрытый сервированный стол на 4 персоны по меню: ужин Набор столовой посуды, приборов из сервизной. Обслуживание по меню.

		Сложенные полотняные салфетки Техника открытия игристого вина, ровный разлив, подача.
	Модуль 2. Бар	Организация рабочего места, приготовление и подача диджестивного безалкогольного коктейля на 2-порции, методом ШЕЙК, презентация. Уборка рабочего места
Специалист	Модуль 1. Ресторан	Накрытый сервированный стол на 2 персоны по меню: ужин Набор столовой посуды, приборов из сервизной. Обслуживание по меню. Выполнена пересервировка стола после ухода гостей, с заменой скатерти. Сложение тематической салфетки
	Модуль 2. Бар	Техника открытия белого вина, ровный разлив, подача.

2.3. Последовательность выполнения задания.

Категория школьник

Модуль №1. Ресторан

Задание 1.

Сложение салфеток, основные формы, три вспомогательные на выбор участника. Участник должен сложить полотняные салфетки размера 45х45, разной формы и сложности.

Задание 2. Подготовка и накрытие обеденного стола на 2 персоны.

Участник должен подготовить предметы сервировки на 2 персоны по предложенному меню, произвести сервировку, в соответствие с требования последовательности сервировки стола. Участник должен знать и понимать: алгоритм подготовки торгового зала к обслуживанию. Встреча гостей, принятие заказа, подача блюд по меню. Метод подачи сообщается в конкурсный день.

1.Холодная закуска

2.Горячий напиток

5. Хлеб

6. Вода минеральная газ\не газ

Модуль №2. Бар.

Приготовление 3-х порций коктейля. Осуществить подбор необходимой посуды, инвентаря. Участник должен суметь организовать рабочее пространство для приготовления и подачи безалкогольного коктейля гостям за столом, рецептуру смотрите в приложении. Уборка рабочего места.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье, галстук чёрный, черные брюки или юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек, пиджак или жилет черного цвета, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

Особые указания:

Участник данной компетенции должен взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания: ручку, блокнот, текстильные перчатки, форму для обслуживания по модулям. **Принести барный инструмент для приготовления коктейля.**

Что нельзя?

В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

Категория студент

Модуль №1. Ресторан

Задание 1.

Подготовка и накрытие обеденного стола на 4 персоны.

Участник должен подготовить предметы сервировки на 4 персоны по предложенному меню ужин, произвести минимальную сервировку стола в соответствие с требования последовательности подачи блюд. Участник должен знать и понимать: алгоритм подготовки торгового зала к обслуживанию. Финальная подготовка зала к обслуживанию. Встреча 2-х гостей, приём заказа, подача блюд по меню. Метод подачи сообщается в конкурсный день.

1.Холодная закуска

2. Основное блюдо

3.Горячий напиток

4. Хлеб

6. Вода минеральная газ\не газ

Задание2.

Уборка рабочего места.

Квалификационное Подготовка к подаче игристого вина, ровный разлив, подача.

Модуль №2. Бар.

Приготовление 3-х порций коктейля. Осуществить подбор необходимой посуды, инвентаря. Участник должен суметь организовать рабочее пространство для приготовления и подачи коктейля гостям за столом. Рецептура в приложении. Уборка рабочего места.

Задание 3.

Сложение салфеток, основные формы на выбор участника. Участник должен сложить полотняные салфетки размера 45х45, используя вспомогательный инвентарь.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и чёрный галстук, черные брюки для юношей или юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек, пиджак чёрный или жилет, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

Особые указания:

Участник данной компетенции должен взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания: ручку, блокнот, текстильные перчатки, форму для обслуживания по модулям. **Принести барный инструмент и инвентарь для приготовления коктейля, два кольца для сложения салфетки.**

Что нельзя?

В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

Категория специалист

Модуль №1. Ресторан.

Задание 1.

Подготовка и накрытие обеденного стола на 2 персоны.

Участник должен подготовить предметы сервировки на 2 персоны по предложенному меню ужин, произвести кювертную сервировку стола за один\два подхода, в соответствие с требования последовательности сервировки стола. Участник должен знать и понимать: алгоритм подготовки торгового зала к обслуживанию. Встреча 2-х гостей, приём заказа, подача блюд по меню. Пересервировка стола после ухода гостей, с заменой скатерти.

1.Холодная закуска

2. Основное блюдо

3.Горячий напиток

5. Хлеб

6. Вода минеральная газ\не газ

Задание2.

Уборка рабочего места.

Задание 3.

Сложение салфеток с использованием дополнительных аксессуаров, салфетка может использоваться цветная или парная, раскрытие темы.

Модуль №2. Бар.

Квалификационное задание: Подготовка к подаче белого вина. Разлив в бокалы, подача.

Особые указания:

Участник данной компетенции должен взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания: ручку, блокнот, текстильные перчатки, форму для обслуживания по модулям. **Принести ключ сомелье. Для выполнения задание по сложению салфеток допускается принести полотняные салфетки в количестве не более 6 штук, не более 2- колец, один вспомогательный элемент декора.**

Что нельзя?

В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

В 30% изменения задания могут входить:
-изменение времени, при этом не облегчая первоначальное задание, а оставляя сложность на прежнем уровне либо усложняя его; добавление задания к модулям.

2.5. Критерии оценки выполнения задания.

Критерии оценки в категории Школьник.
Подкритерии подразделяются на оценку и измерительный аспект.
Максимальное количество баллов – 100.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. «Ресторан»	Подготовка рабочего места официанта. Выполнение сервировки стола, обслуживание гостей, подача блюд. Сложение салфеток	60
Модуль 2. «Бар»	Приготовление коктейля в соответствие с рецептурой и нормами санитарии и гигиены. Подготовка к приготовлению и подаче коктейля. Уборка рабочего места	40
ИТОГО		**100**

Модуль 1. «Ресторан»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Оценка	Измерительная оценка
Подготовка рабочего места официанта. Сервировка стола по меню **Обслуживание гостей** **Сложение салфеток**	**1**	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	5	**5**	
	2	Внешний вид участника	5	**5**	
	3	Подготовка предметов сервировки стола	10	**5**	**5**
	4	Техника сервировки стола, правильное выполнение согласно меню	10		
	5	Качество и оригинальность сложения салфеток	10	**5**	**5**
	6	Соблюдение времени	5		**5**
	7	Техника подачи	5	**3**	**2**

		блюд и напитков			
	8	Техника сбора посуды	10	**5**	**5**
ИТОГО:				**60**	

Модуль 2. «Бар»

Задание	**№**	**Наименование критерия**	**Максимальные баллы**	**Оценка**	**Измерительная оценка**
. Приготовление коктейля в соответствие с рецептурой и нормами санитарии и гигиены Подготовка к обслуживанию и подаче. **Уборка рабочего места**	**1**	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства	5	**5**	
	2	Взаимодействие с гостями	5	**3**	**2**
	3	Правильная рецептура и технология приготовления коктейля.	10	**5**	**5**
	4	Подача коктейля уборка рабочего места.	5	**3**	**2**
	5	Общее впечатление от работы участника	5	**3**	**2**
	6	Соблюдение техники безопасности, санитарии и гигиены в процессе приготовления.	10	**5**	**5**
ИТОГО:				**40**	

Критерии оценки в категории Студент.

Подкритерии подразделяются на оценку и измерительный аспект.

Максимальное количество баллов – 100.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. «Ресторан»	Подготовка рабочего места официанта. Выполнение сервировки стола, обслуживание гостей, подача блюд. Сложение салфеток	60
Модуль 2. «Бар»	Приготовление коктейля в соответствие с рецептурой и нормами санитарии и гигиены. Подготовка к приготовлению, оформлению и подаче коктейля. Уборка рабочего места	40
ИТОГО		**100**

Модуль 1. «Ресторан»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Оценка	Измерительная оценка
Подготовка рабочего места официанта Выполнение сервировки стола, обслуживание гостей. Сложение салфеток Перекрытие стола скатертью	**1**	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	5	3	**2**
	2	Внешний вид участника , осанка, манеры	5	2	**3**
	3	Подготовка столовой посуды для сервировки стола	5	3	**2**
	4	Качество и техника	10	5	**5**

		сервировки стола			
	5	Качество и оригинальность сложения салфеток	5	3	**2**
	6	Соблюдение времени	5		**5**
	7	Техника подачи блюд	10	5	**5**
	8	Техника сбора использованной посуды	5	4	**1**
	9	Техника накрытия стола скатертью и замена.	5	5	
	10	Коммуникативные навыки участника. Общее впечатление от работы участника	5	5	
ИТОГО:				**60**	

Модуль 2. «Бар»

Задание	**№**	**Наименование критерия**	**Максимальные баллы**	**Оценка**	**Измерительная оценка**
Приготовление коктейля в соответствие с рецептурой и нормами санитарии и гигиены.	**1**	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства	5	5	
Подготовка к обслуживанию и подаче. Уборка рабочего места	**2**	Правильная технология приготовления коктейля.	5		**5**
	3	Соблюдение рецептуры	5		**5**

	4	Обслуживание гостей, подача коктейля, уборка рабочего места.	5	5	
	5	Общее впечатление от работы участника	5	5	
	6	Соблюдение правил гигиены	5		**5**
	7	Работа с подносом	5	5	
	8	Презентация напитка	5	5	
ИТОГО:				**40**	

Критерии оценки в категории Специалист.

Подкритерии подразделяются на оценку и измерительный аспект.

Максимальное количество баллов – 100.

Наименование модуля	**Задание**	**Максимальный балл**
Модуль 1. «Ресторан»	Подготовка рабочего места официанта. Выполнение сервировки стола, обслуживание гостей, подача блюд. Сложение тематической салфеток	60
Модуль 2. «Бар»	Организация рабочего места для декантации вина, презентация. Подготовка и подача белого вина. Уборка рабочего места	40
ИТОГО		**100**

Модуль 1. «Ресторан»

Задание	**№**	**Наименование критерия**	**Максимальные баллы**	**Объективная оценка (баллы)**	**Субъективная оценка (баллы)***
Подготовка	**1**	Соблюдение	3	3	

рабочего места официанта Выполнение сервировки стола, обслуживание гостей. Сложение салфеток		правил гигиены, чистота рабочего места			
	2	Внешний вид участника , осанка, манеры	3	2	**1**
	3	Подготовка куверта для сервировки стола	5	4	**1**
	4	Качество и техника сервировки стола	5	4	**1**
	5	Качество и оригинальность сложения салфеток	6	4	**2**
	6	Количество сложенных салфеток	10	10	
	7	Соблюдение времени	2	2	
	8	Коммуникативные навыки участника	2		**2**
	9	Общее впечатление от работы участника	4		**4**
ИТОГО:				**60**	

Модуль 2. «Бар»

Задание	**№**	**Наименование критерия**	**Максимальные баллы**	**Оценка**	**Измерительная оценка**
Подготовка и декантация вина в соответствие с рецептурой и нормами санитарии и гигиены.	**1**	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства	5	3	**2**
	2	Правильная технология	5		**5**

Подготовка к о подаче и подача вина. **Уборка рабочего места** **.**		откупоривания бутылки.			
	3	Ровный разлив вина	5		**5**
	4	Обслуживание гостей, подача вина, уборка рабочего места.	5	3	**2**
	5	Общее впечатление от работы участника	5	3	**2**
	6	Соблюдение правил гигиены	5	2	**3**
	7	Работа с подносом	5	2	**3**
	8	Пересервировка стола, после обслуживания гостей	5	3	**2**
ИТОГО:				**40**	

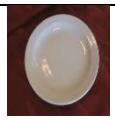
3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

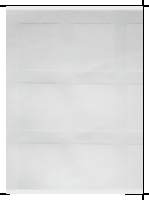
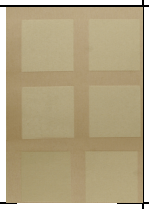
*Возможно использование аналогов (с аналогичными характеристиками) указанного оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.1. Для всех категорий участников (школьники, студенты, специалисты)

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
В данном пункте необходимо указать оборудование, инструменты, ПО, мебель для участников					
№ п/п	**Наименование**	**Фото оборудования или инструмента, или мебели**	**Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Часы настенные		35см, механизм кварцевый ..\..\Đ□Đ¾Đ³Đ´Đ°Đ½Đ¾Đ²Đ°\Desktop\6hq.webp	шт	1 (одни на площадке)

2	Джигер		30/50 нержавеющая сталь	шт	2
3	Совок для льда		http://www.complexbar.ru/barniy_inventar/prisposoblenie_dlya_kolki_lda_melnitsi_i_sovki/9100609	Шт.	1
4	Ice bucket / ведерко для льда		3, 4л; H=17, L=20, B=20см	Шт.	2 (на всех участников)
5	Шипцы для льда		16см, пластиковые или металлические	Шт.	2
6	Доска разделочная		20/30 пластик (зеленая)	Шт.	1
7	Барный поднос		прорезиненный, диаметр - 20 см	Шт.	1
8	Поднос для официанта		https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81&oq=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81&gs_l=img.3...84774.93026.0.93568.48.26.1.5.5.0.156.2123.17j6.23.0....0...1c.1.64.img..31.17.1120.e_mQXuLp0Ks#imgrc=5qBhRnBO9hQAvM%3A	шт	1
9	Кофемашина, 1-2 группы, полуавтомат		2 группы Кофеварка рожковая Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор); Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос"; клавиатура с автоматической очисткой программы; Система автоматического заполнения бойлера; Независимые манометры для водяного насоса и котла; бойлер и группа сделаны из меди.	шт	1 (на всех участников)

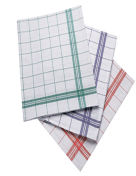
10	Тарелка пирожковая		диаметр 14 см, фаянс Из одной коллекции	шт	10
11	Хайболл		450мл https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B&oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B&gs_l=img.3..0l2.590130.593685.0.593982.14.10.0.4.4.0.148.868.6j3.9.0....0...1c.1.64.img..1.13.881.oYRMicFePHg#imgrc=Ts023uWsFDyIgM%3A	шт	2
12	Молочник		250мл, фаянс	шт	1
13	Сахарница		200мл,фаянс	Шт.	1
14	Закусочная тарелка		Фаянс Из одной коллекции	Шт.	10
15	Столовая тарелка		Фаянс Из одной коллекции		12
16	Чашка чайная с блюдцем		Фаянс (блюдце, чашка) Из одной коллекции	Шт.	4
17	Чашка кофейная с блюдцем		Фаянс (блюдце, чашка) Из одной коллекции	Шт.	4
18	Вилка закусочная		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	10
19	Нож закусочный		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	10
20	Вилка столовая		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	12

21	Нож столовый		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	5
22	Ложка десертная		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	5
23	Вилка рыбная		Металл Из одной коллекции	Шт.	4
24	Нож рыбный		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	4
25	Ложка столовая		Нержавеющая сталь Из одной коллекции		12
26	Ложка чайная		Нержавеющая сталь Из одной коллекции		
27	Скатерть гостевая белая		в соответствие с размером стола (200х150)	Шт.	4
28	Стол (прямоуголь ный) подсобный		столешница - ЛДСП, каркас - сталь (длина 1500, ширина 760, высота 760) банкетный складной http://images.ru.prom.st/95613481_w640_h640_seriya_16_dm_rtl.jpg	Шт.	1
29	Банкетные стулья		Каркас: алюминий 2,5 мм, Обивка: жаккард http://mebel-finder.ru/?s=3&i=5530	Шт.	4
30	Салфетки тканые (гостевые)		Натуральная ткань 45*45	Шт.	40
31	Стол прямоугольн ый банкетный складной		столешница - ЛДСП, каркас - сталь (длина 1500, ширина 760, высота 760) банкетный складной https://mebelstol.ru/tables/kitchen_tables/mega_stol_alba/	Шт.	2
32	Стол квадратный		столешница - ЛДСП, каркас - сталь 145*145	шт	2

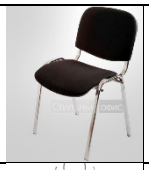
33	Барная стойка		Длина 1200-1800, ширина контактной столешницы 450 (глубина 250) ширина рабочей поверхности 600, высота 1250, высота рабочей зоны 1000	Шт.	1
34	Фужер для воды		Стекло, из одной коллекции	Шт.	6
35	Бокал для белого вино		Стекло, из одной коллекции https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&gs_l=img.3..0l2j0i7i30j0i24.26831.30691.0.32365.14.14.0.0.0.0.130.1273.12j2.14.0....0...1c.1.64.img..0.14.1271.1LXn2XZbXUU#imgrc=7ov5oRSqQCxCrM%3A	Шт.	6
36	Бокал для красного вина		Стекло, из одной коллекции https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&gs_l=img.1.0.0j0i24l4.335668.338309.0.339973.13.5.0.8.8.0.105.424.4j1.5.0....0...1c.1.64.img..0.13.446.AP6j_dieqOU#imgrc=sLDniAU1MPJj_M%3A	Шт.	6
37	Щипцы для сахара		Нержавеющая сталь	Шт.	1
38	Кофемолка		Электрическая кофемолка saeco md64 m. Полупрофессиональная, с отдельным бункером для молотого кофе (220В)	Шт.	1 (одна на всех)

39	Микроволновая печь		220В на усмотрение организатора	Шт.	1 (одна на площадке)
40	Холодильник барный		220В https://www.google.ru/search?q=%D0%B1%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D1%85%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D0%BA&newwindow=1&espv=2&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=0ahUKEwjF36T_leDJAhVBlCwKHcqnD8QQsAQIMg&biw=1280&bih=622	Шт.	1 (один на площадке)
41	Ледогенератор (кубкового льда		Вид производимого льда - Кубиковый, производительность не менее 40 кг/сутки, напряжение 220В http://www.kupiholod.ru/shop/ldogen/ledogen_kubik/21291/	Шт.	1 (один на площадке)
42	Стол для кофемашины		столешница - ЛДСП, каркас - сталь (длина 1500, ширина 760, высота 760)	Шт.	1 (один на площадке)
43	Тележка кухонная		метал, 3 полочки, на колесиках	Шт.	2 (две на площадке)
44	Водонагреватель 10 л		http://shop.textalk.se/shop/31120/art20/h7868/13617868-origpic-2660c5.jpg	Шт.	1 (один на площадке)
45	Ваза для цветов		http://www.regischurch.com/wp-content/uploads/2017/01/cheap-flower-vases-arranged-still-cheapest-vase-survive-example-producedart-flowers-arranging-come-from-japan-beautiful-gerbera.jpg	Шт.	1
46	Питчер на 150 мл		Питчер «Пробар»; сталь нерж.; 150мл; D=63, H=55мм; серебрист. купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU	шт	2

47	Питчер на 600 мл		Питчер «Пробар»; сталь нерж.; 0, 6л; D=90, H=105мм; серебрист. купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU	шт	2
48	Весы точечные		Весы для кофе электронные с таймером; H=30, L=195, B=125мм купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU	шт	1
49	Чайник электрический		Чайник для приготовления кофе с контролем температуры; сталь нерж., бук; 0, 7л; 1Квт купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU	шт	1
50	Чайник керамический		Чайник «Скиф»; фарфор; 350мл; белый купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU	шт	6
51	Пакеты для заваривания чая		Фильтр пакеты для заваривания чая с завязками большие, пакетики для заварника (10*15см), 100шт — купить в интернет-магазине по низкой цене на Яндекс Маркете (yandex.ru)	уп	1
52	Бокал айриш кофе		Бокал Вом беверидж «Айриш Кофе»; стекло; 244мл; D=77, H=145, L=100мм; прозр. купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU	шт	6
53	Кример		Сифон для сливок «Термо»; сталь нерж., пластик; 0, 5л; D=97, H=264, B=125мм; металлич., красный купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU	шт	1
54	Баллончик с N2O		Баллончики д/сифона д/сливок 8. 4г N20[10шт]; сталь купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU	уп	1
55	Мензурка		Мензурка ТС ГОСТ-1770-74; стекло; 100мл; D=55, H=105мм; прозр. купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU	шт	2

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛА НА 1УЧАСТНИКА					
Расходные материалы					
№ п/п	**Наименование**	**Фото расходных материалов**	**Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Коктейльные трубочки (длиные и короткие)		бумажные,22см	**Шт.**	**4**
2	Синие и зелёные полирующие полотенца для столовых приборов		30*30см, микрофибра	**Шт.**	**4**
3	Салфетки		Бумажные (20х20 см)	шт	6
4	Полотно вафельное		50см*70м рулон, белый	метр	3
5	Долесы разного размера		Бумажные https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D0%B1%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D0%B5&oq=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D0%B1%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D0%B5&gs_l=img.3..0i8i30.4650.8818.0.9257.11.10.1.0.0.0.194.1005.7j3.10.0....0...1c.1.64.img..1.10.924.XxNEI1sNvms#imgrc=uYVD67Py5-CvfM%3A	**Шт.**	**5/1**
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ					
			По согласованию с главным экспертом (например)		

1.	Ручка		На усмотрение участника	Шт.	1
2.	Блокнот		На усмотрение участника	Шт.	1
4.	Перчатки текстильные для официанта		Белые или чёрные На усмотрение участника	Шт.	2
5	Фартук барный		Темного цвета с грудкой На усмотрение участника	шт	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ					
			По согласованию с главным экспертом (например)		
1	Мобильный телефон				
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)					
№ п/п	**Наименование**	**Наименование оборудования или инструмента, или мебели**	**Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Темпер		На усмотрение участника	шт	1
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)					
В данном пункте необходимо указать оборудование, ПО, мебель, инструментов для экспертов					
№ п/п	**Наименование**	**Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели**	**Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Стол офисный		1400х600х750 На усмотрение организаторов Один на всех	Шт.	1/5

2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55х80 На усмотрение организаторов	Шт.	1/5
3	Вешалка		Штанга на колесах, с крючками,120*120см На усмотрение организаторов	Шт.	1
4	Ноут бук		На усмотрение организаторов Один на всех	Шт.	1/5
5	Принтер		На усмотрение организаторов Один на всех	Шт.	1/5
6	Мышка компьютерная		На усмотрение организаторов	Шт.	1/5
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)					
Расходные материалы					
№ п/п	**Наименование**	**Фото расходных материалов**	**Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Папка, планшет		пластик с зажимом, жесткая обложка	Шт.	1
2	Бумага		А4,белая для лазерного принтера	Шт.	10 листов
3.	Ручка (шариковая)		На усмотрение организаторов	Шт.	2
4	Ножницы канцелярские		для бумаги, 14см	Шт.	1 (на всех)
5	Маркер черный		для бумаги	Шт.	1

6	Скотч двусторонний		6см*5м	Шт.	1
7	Скрепки канцелярские		50шт обойма,1000шт	Шт.	1/5
8	Скотч малярный		7см*5м	Шт.	1
9	Пилот, 6 розеток		220в,3-5м	Шт.	1
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)					
В данном пункте необходимо указать дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты					
№ п/п	**Наименование**	**Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты**	**Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Порошковый огнетушитель ОП-4		Класс В - 55 В Класс А - 2 А	Шт.	1
2.	Аптечка		ФЭСТ	Шт.	1
3	Жидкое мыло		На усмотрение организаторов	Шт.	1
4.	Средство для мытья посуды(дезинфицирующ		На усмотрение организаторов	Шт.	1

	ее)				
5	Ковроли		На усмотрение организаторов Нейтрального цвета	Кв. м.	Площадь площадки

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)					
В данном пункте необходимо указать оборудование, мебель, расходные материалы, которыми будут оборудована комната для участников (при необходимости)					
№ п/п	**Наименование**	**Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов**	**Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Комната участника		6*8 кв. м 2 розетки на 220 Вольт (2 кВт) Одна на всех	Шт.	1
2	Зеркало		140*170 На усмотрение организаторов Одно на всех	Шт.	1
3	Гладильная доска		120*35см На усмотрение организаторов Одна на всех	Шт.	1
4	Утюг		1800ватт, система: пар. Один на всех	Шт.	1
5	Мусорная корзина		30 лит, пластик	Шт.	1
6	Стол прямоугольный		столешница - ЛДСП, каркас - сталь (длина 1500, ширина 760, высота 760) банкетный складной один на всех	Шт.	1

Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)					
№ п/п	**Наименование**	**Наименование необходимого оборудования или инструмента, или мебели**	**Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Кулер для воды		настольный без охлаждения	Шт.	1
2	Комната экспертов		Площадь комнаты экспертов не менее 45 мкВ (6*8 метра) Электричество: розетки по 220 Вольт (по 2 кВт на каждую)	Шт.	2
3	Комната главного эксперта Компьютер / Моноблок / ноутбук (интернет/WiFi)		Площадь комнаты главного эксперта не менее 4 мкВ (2*2 метра) Электричество: розетки на 220 Вольт (2 кВт) Подключение компьютера к проводному интернету в комнате главного эксперта HP LaserJet Pro M426fdn RU, A4, лазерный,38стр/мин	Шт.	1\1\1
4	Мойка		Подвод холодной и горячей воды и слива	Шт.	1
6	Зона бара		2 розетки на 220 Вольт (2 кВт)	Шт.	2

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

	Площадь, м.кв.	**Ширина прохода между**	**Специализированное оборудование, количество.***

		рабочими местами, м.	
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть: а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.
Рабочее место участника с нарушением зрения	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением зрения необходимо: а) текстовое описание конкурсного задания в плоскопечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости); - лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: - видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника; г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций; д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.

Рабочее место участника с нарушением ОДА	3000х1900	1,5 м	Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов: а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков; б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема; в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	3000х1900	1,5 м	Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие: а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия; б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке; в) превышения уровня шума на рабочих местах; г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам. Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемыми высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемыми высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	3000х1900	1,5 м	Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания: а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 - 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов

			металлов; б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты; в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).

5. Схема застройки соревновательной площадки.
Составлена с учётом основных нозологий предыдущих чемпионатов.

- на 10 рабочих мест для всех категорий
Возможна адаптация схемы расстановки на 5 рабочих мест в зависимости от размеров площадки.

Размеры конкурсной площадки на прямую зависит от количества рабочих мест.

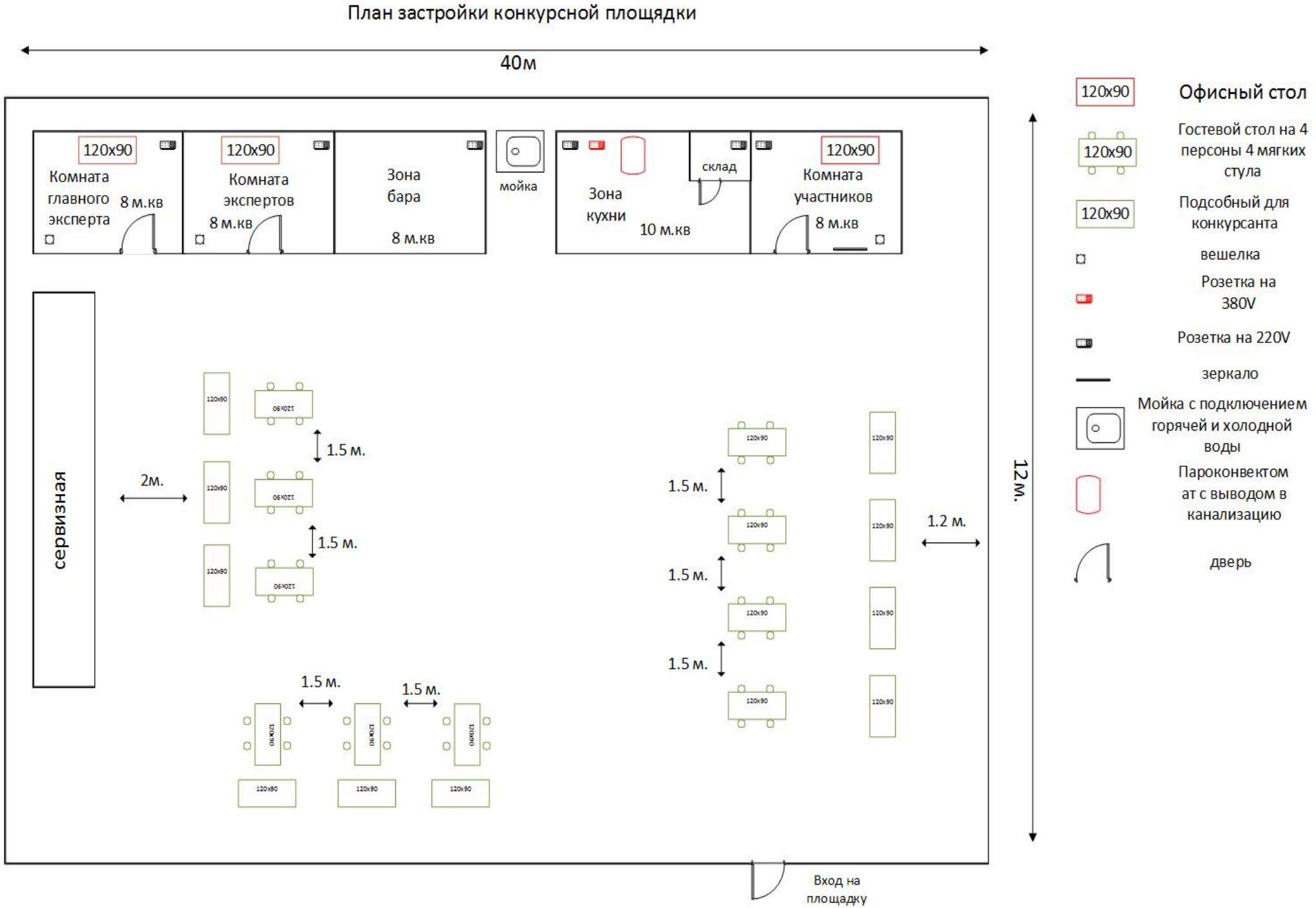
Пол покрывается ковролином, цвет выбирается нейтральный.

На площадке необходимо подключение мойки с горячей и холодной водой, слив (канализация).

В комнате эксперта подключение к интернету (для заполнения личного кабинета и оформления отчётной документации чемпионата).

Расстановка мебели и оборудования осуществляется главным и техническим экспертом в соответствии с конкурсным заданием по дням чемпионата, в зависимости от выполняемого модуля. Перечень оборудования, инвентаря, мебели и расходного материала прилагается.

План застройки конкурсной площадки



6. Требования охраны труда и техники безопасности

6.1. Общие требования безопасности

Настоящая инструкция распространяется на персонал, эксплуатирующий средства вычислительной техники и профессионального оборудование. Инструкция содержит общие указания по безопасному применению электрооборудования в учреждении. Требования настоящей инструкции являются обязательными, отступления от нее не допускаются. К самостоятельной эксплуатации электроаппаратуры допускается только обученные и прошедшие технику безопасности участники, пригодный по состоянию здоровья и квалификации к выполнению указанных работ.

6.2. Требования безопасности перед началом работы

Перед началом работы следует убедиться в исправности электропроводки, выключателей, штепсельных розеток, при помощи которых оборудование включается в сеть. Следует обратить внимание на чистоту пола, наличия проходов.

6.3. Требования безопасности во время работы

Для снижения или предотвращения влияния опасных и вредных факторов необходимо соблюдать Санитарные правила и нормы, гигиенические требования при подготовке зала к обслуживанию и подаче блюд и напитков.

Во избежание повреждения изоляции проводов и возникновения коротких замыканий не разрешается: вешать что-либо на провода, закрашивать и белить шнуры и провода, закладывать провода и шнуры за газовые и водопроводные трубы, за батареи отопительной системы, выдергивать штепсельную вилку из розетки за шнур, усилие должно быть приложено к корпусу вилки.

Для исключения поражения электрическим током запрещается: часто включать и выключать кофемашину без необходимости, прикасаться к нагретым частям кофемашины.

При перемещении на площадке с подносами, посудой и продукцией быть крайне внимательным и осторожным, во избежание столкновения и боя посуды.

При неисправности профессионального оборудования недопустимо самостоятельное устранение неполадок.

Ремонт электрооборудования производится только специалистами-техниками с соблюдением необходимых технических требований.

Во избежание поражения электрическим током, при пользовании электроприборами нельзя касаться одновременно каких-либо трубопроводов, батарей отопления, металлических конструкций, соединенных с землей.

6.4. Требования безопасности по окончании работы

После окончания работы необходимо оставить рабочее место в исходном состоянии.

6.5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

При обнаружении неисправности немедленно обесточить электрооборудование, оповестить администрацию. Продолжение работы возможно только после устранения неисправности.

При обнаружении оборвавшегося провода необходимо немедленно сообщить об этом администрации, принять меры по исключению контакта с ним людей. Прикосновение к проводу опасно для жизни.

Во всех случаях поражения человека электрическим током немедленно вызывают врача.

До прибытия врача нужно, не теряя времени, приступить к оказанию первой помощи пострадавшему.

Необходимо немедленно начать производить искусственное дыхание, наиболее эффективным из которых является метод «рот в рот» или «рот в нос», а также наружный массаж сердца.

Искусственное дыхание пораженному электрическим током производится вплоть до прибытия врача.

На рабочем месте запрещается иметь огнеопасные вещества.

В помещениях запрещается:

а) зажигать огонь;

б) включать электрооборудование, если в помещении пахнет газом;

в) курить;

г) сушить что-либо на отопительных приборах;

д) закрывать вентиляционные отверстия в электроаппаратуре

Источниками воспламенения являются:

а) искра при разряде статического электричества

б) искры от электрооборудования

в) искры от удара и трения

г) открытое пламя

При возникновении пожароопасной ситуации или пожара персонал должен немедленно принять необходимые меры для его ликвидации, одновременно оповестить о пожаре администрацию.

Помещения с электрооборудованием должны быть оснащены огнетушителями типа ОУ-2 или ОУБ-3 и аптечкой.

Приложение 1.

Рецептура 1. «Фруктовый бриз»

Сок апельсиновый-50мл
Сок ананасовый- 50мл
Сироп гренадин-5мл
Сироп амаретто-10мл
Метод: шейк
Бокал: харикейн
Garnish: коктейльная вишня

Рецептура 2. Флорида

Сок грейпфрутовый- 30мл
Сок апельсина-10мл
Сок лимона-10мл
Сахарный сироп-10мл
Содовая – top
Метод: шейк
Бокал: хайбол
Garnish: ломтик апельсина, коктейльная трубочка

Приложение 2.

Рецептура 1. «Ореховый спешиал»

Сироп жаренный лесной орех -20мл
Молоко- 40мл
Холодный эспрессо
Метод: шейк
Бокал: милкшейк
Garnish: взбитые сливки, дроблёный орех

Рецептура 2. «Персиковый милк»

Сок персика -40мл
Молоко- 30мл
Сироп ваниль-10мл
Метод: шейк
Бокал: милкшейк
Garnish: взбитые сливки, коктейльная вишня

Список продуктов и напитков для обслуживания гостей по модулям и подачи блюд на чемпионате составляется и калькулируется с учётом предложенного меню и количества участников по категориям.

Пример:

Наименование	**На одну категорию**	**На три категории**	**Модуль / задание**
Закуска овощная	1 порция	15 порций	Ресторан
Основное блюдо	1 порция	15 порций	Ресторан
Горячий напиток	1 порция	15 порций	Ресторан
Хлеб(булочка пшеничная\ржаная)	2\2	30\30	Ресторан
Вода газ\не газ	2\2 (0.5л)	30\30 (0,5л)	Ресторан
Сахар	20гр	0,5кг	Ресторан
Молоко	100мл	2лит	Ресторан
Лимон	10гр	4 шт	Ресторан
Чай (зеленый, черный)	1пак	15\15 пакетиков	Ресторан
Кофе		1кг	Ресторан