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:
Директор общепита
ПК «СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО»

_____ /Порошина О.В.
(подпись) *(ФИО)*

«4» февраля 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Региональный центр
развития движения «Абилимпикс»

Руководитель _____ Чешко С.Л.

«6» февраля 2025 г.

Конкурсное задание по компетенции «Бариста»

Екатеринбург, 2025 г

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2025

Утверждено

советом по компетенции

«Бариста»

Протокол № 1

Председатель совета:

Кошелева А.Ф. 

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

Бариста



Москва 2025 г.

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Сегодня сфера общественного питания одна из самых стабильных и перспективных.

Профессия Бариста представлена предприятиями от самых простых до высококлассных кофеен. Профессия бариста – на все времена. Данная профессия очень востребована. Бариста - работник кофеен, виртуоз по приготовлению и подачи горячих напитков таких как кофе, чай. Освоить ее 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 партнёрами: Комплекс - Бар, Monin, Spoom. Каждая кофейня очень тщательно выбирает 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. Бариста работает 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.

Бариста.
Бармен.
Официант

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» 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	11176 Бармен ДУП.01 Практическая подготовка по технологии сервисного обслуживания в индустрии питания по профессии Официант

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 приготовления горячих напитков; Ассортимент профессионального оборудования для приготовления кофе и чая; Виды альтернативных способов заваривания кофе; Методы подачи кофейных напитков; Правила и техника уборки рабочего места бариста; Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Должен уметь: организовывать, осуществлять процесс подготовки к обслуживанию; подбирать метод приготовления в соответсиве с запросом ; организовывать,	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 коммуникацию на государственном языке; ОК 06. Проявлять гражданско-	Трудовые действия: Необходимые умения Производить приготовление кофейных напитков различных категорий Сервировать и подавать кофейные напитки посетителям, учитывая нормы этикета 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 бариста к обслуживанию Правила подготовки профессионального оборудования к работе Технологии альтернативных способов приготовления горячих напитков 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 Необходимые умения: Производить работы по подготовке торгового зала. бара, буфета к обслуживанию. Необходимые знания:

осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи и напитков; осуществлять расчет с посетителями; Должен иметь навыки: принимать рациональные решения; применять приемы делового общения в профессиональной деятельности. конфликтные ситуации в организации; составлять рецептур приготовления кофе, согласно вкусо ароматичсекому профилю сорта . Эффективно взаимодействовать с персоналом и сотрудниками других отделов. По окончании обучения может сдавать демонстрационный экзамен.	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; 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.	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:

- Идентификация чая по сухой заварке, 3 сорта чая.
- Приготовить 2 порции эспрессо;
- Приготовить 2 порции кофе с молоком, используя техники латте - арт (эчинг/пичинг);
- Приготовление одного сорта кофе 2 различными альтернативными методами (V60, иммерсивная воронка с таймером).

Студент:

- Идентификация чая по сухой заварке, 5 сортов чая.
- Подготовить рабочее место, настроить помол;
- Приготовить 2 порции эспрессо;
- Приготовить 2 порции кофе с молоком, используя техники латте - арт (эчинг/пичинг);
- Приготовление одного сорта кофе 2 различными альтернативными методами (V60, Aeropress).
- Приготовление авторского фантазийного коктейля на основе кофе.

Специалист:

- Идентификация чая по сухой заварке, 5 сорта чая.

- Подготовить рабочее место, настроить помол;
- Приготовить 4 порции эспрессо;
- Приготовить 4 порции кофе с молоком, используя техники латте - арт (эчинг/пичинг);
- Приготовление одного сорта кофе 4 различными альтернативными методами (V60, Kemex, Aeropress, French press).
- Приготовление авторского фантазийного коктейля на основе кофе.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория «Студент/Специалист»

Наименование категории участника	**Наименование модуля**	**Полученный результат**
Школьник	Модуль 1. Классические кофейные напитки	Произведена идентификация чая Правильно выстроен помол на кофемашине, сварено 2 вида кофе. 2 идентичных эспрессо и 2 кофе с молоком. Правильно засервирован и представлен каждый напиток
	Модуль 2. Альтернативные способы заваривания кофе	Кофе заварен альтернативными методами, заявленными в задании, презентация соответствует вкусо - ароматическому профилю сваренного сорта.
Студент	Модуль 1. Классические кофейные напитки	Произведена идентификация чая Правильно выстроен помол на кофемашине, сварено 4 порций кофе. 2 идентичных эспрессо и 2 кофе с молоком в технике латте арт. Правильно засервирован и представлен каждый напиток
	Модуль 2. Альтернативные способы заваривания кофе	Кофе заварен альтернативными методами, презентация соответствует вкусо - ароматическому профилю заданного сорта. Приготовлен авторский фантазийный коктейль
Специалист	Модуль 1. Классические кофейные напитки	Произведена идентификация чая Правильно выстроен помол на кофемашине, сварено 8 порций кофе. 4 идентичных эспрессо и 4 кофе с молоком в технике латте арт. Правильно засервирован и представлен каждый напиток

	Модуль 2. Альтернативные способы заваривания кофе	Кофе заварен альтернативными методами, презентация соответствует вкусо - ароматическому профилю заданного сорта. Приготовлен авторский фантазийный коктейль

2.3. Последовательность выполнения задания.

Категория школьник

Модуль 1. Классические кофейные напитки

Задание 1. Практическое задание. Проведение процедуры идентификации чая по сухой заварке.
Конкурсант выполняет практическое тестирование на знание продукта «чая» 3 вида, его производства, особенностей вкусовых, ароматических. (20 минут)

Задание 2. Приготовление классических кофейных напитков: 2 порции эспрессо; 2 порции одинаковых молочных напитков с нанесением рисунка на свой выбор либо классическим белым пятном. 15 минут

Презентация кофейных напитков. (При приготовлении молочных напитков, конкурсант использует порцию эспрессо/либо двойную порцию эспрессо, но при отдаче называет напиток, который отдает экспертам на пробу, объем одного молочного напитка не должен превышать 240 мл). При отдаче каждого напитка, конкурсант также подает стакан фильтрованной воды (1 стакан на 1 кофейный напиток без молока) – 20 минут;

Уборка рабочего места – 10 минут;

Модуль 2. Альтернативные способы заваривания кофе

Задание 1. Приготовление одного сорта кофе 2 различными альтернативными методами (V60, иммерсивная воронка с таймером).
Конкурсант выполняет следующие действия:

Подготовка рабочего места обязательной подачи кофе – 10 минут;

Приготовление 2 видов кофе различными методами (1 метод – приготовление кофе в воронке V60 и сервис напитка; 2 метод – приготовление кофе в иммерсивной воронке с таймером и сервис напитка;

Презентация кофейных напитков. Конкурсанты работают с партией кофе моносорта (жеребьевка сорта перед выполнением задания).

Время, отведенное на выполнение обязательной подачи кофе ограничено, конкурсанты приступают к приготовлению одновременно – 15 минут;

Уборка рабочего места – 5 минут;

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, рубашка или футболка – полот черного цвета, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений, фартук без бренда.

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

Категория студент

Модуль 1. Классические кофейные напитки

Задание 1. Практическое задание. Проведение процедуры идентификации чая по сухой заварке.
Конкурсант выполняет практическое тестирование на знание продукта «чая» 5 видов, его производства, особенностей вкусовых, ароматических. (20 минут)

Задание 2. Организация рабочего места, настройка помола.

Конкурсант выполняет следующие действия:

Подготовка рабочего места. – 5 минут;

Настройка помола – 15 минут;

Задание 3. Приготовление классических кофейных напитков: 2 порции эспрессо; 2 порции одинаковых молочных напитков с нанесением рисунка на свой выбор либо классическим белым пятном.

Презентация кофейных напитков. (При приготовлении молочных напитков, конкурсант использует порцию эспрессо/либо двойную порцию эспрессо, но при отдаче называет напиток, который отдает экспертам на пробу, объем одного молочного напитка не должен превышать 240 мл). При отдаче каждого напитка, конкурсант также подает стакан фильтрованной воды (1 стакан на 1 кофейный напиток без молока) – 20 минут;

Уборка рабочего места – 10 минут;

Модуль 2. Альтернативные способы заваривания кофе

Задание 1. Приготовление одного сорта кофе 2 различными альтернативными методами (V60, Aeropress).
Конкурсант выполняет следующие действия:

Подготовка рабочего места обязательной подачи кофе – 10 минут;

Приготовление 2 видов кофе различными методами (1 метод – приготовление кофе в воронке V60 и сервис напитка; 2 метод – приготовление кофе в Аэропрессе (можно использовать прямой или перевернутый способ) и сервис напитка;

Презентация кофейных напитков. Конкурсанты работают с партией кофе моносорта (жеребьевка сорта перед выполнением задания).

Время, отведенное на выполнение обязательной подачи кофе ограничено, конкурсанты приступают к приготовлению одновременно – 15 минут;

Уборка рабочего места – 5 минут;

Задание 2. Приготовленеи автоского фантазийного кокейля на основе кофе. Приготовление авторского напитка на основе кофе, с использованием сиропа;
Конкурсант выполняет следующие действия:

Подготовка рабочего места для приготовления коктейля.

Варит порцию эспрессо и выбирает сироп компании - партнера (обязательное количество сиропа - 15 мл). с ассортиментом сиропов на площадке участники знакомятся с день С-1

Напиток может подаваться в холодном или горячем виде на усмотрение участника. Также на площадке для коктейля предусмотрено молоко, сливки, 2 вида сока.

*для приготовления авторского напитка необходимый барный инвентарь участник привозит сам. Возможно использование шейкеров, смесительного стакана, стрейнера, барных ложек, щипцов, пинцетов, ножей для изготовления декора напитка.

Готовит авторский коктейль и презентует его. 10 минут

Уборка рабочего места – 5 минут на 1 конкурсанта

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, рубашка или футболка – поло черного цвета, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений, фартук.

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

Категория специалист

Модуль 1. Классические кофейные напитки

Задание 1. Практическое тестирование. Проведение процедуры идентификации чая по сухой заварке. 30 минут.
Конкурсант выполняет практическое тестирование на знание продукта «чая» 5 видов, его производства, особенностей вкусовых, ароматических.

Задание 2. Организация рабочего места, настройка помола.

Конкурсант выполняет следующие действия:

Подготовка рабочего места. – 15 минут;

Настройка помола – 15 минут;

Задание 3. Приготовление классических кофейных напитков: 4 порции эспрессо; 4 порции одинаковых молочных напитков с нанесением рисунка на свой выбор либо классическим белым пятном.

Презентация кофейных напитков. (При приготовлении молочных напитков, конкурсант использует порцию эспрессо/либо двойную порцию эспрессо, но при отдаче называет напиток, который отдает экспертам на пробу, объем одного молочного напитка не должен превышать 240 мл). При отдаче каждого напитка, конкурсант также подает стакан фильтрованной воды (1 стакан на 1 кофейный напиток) – 20 минут;

Уборка рабочего места – 10 минут;

Модуль 2. Альтернативные способы заваривания кофе

Задание 1. Приготовление одного сорта кофе 2 различными альтернативными методами (V60, Kemex, Aeropress, French Press).
Конкурсант выполняет следующие действия:

Подготовка рабочего места обязательной подачи кофе – 10 минут;

Приготовление 2 видов кофе различными методами (1 метод – приготовление кофе в воронке V60 и сервис напитка; 2 метод – приготовление кофе в Аэропрессе (можно использовать прямой или перевернутый способ) и сервис напитка;

Презентация кофейных напитков. Конкурсанты работают с партией кофе моносорта (черный ящик – определяется перед выполнением задания).

Конкурсанты работают одновременно на своих рабочих местах.

Время, отведенное на выполнение обязательной подачи кофе ограничено, конкурсанты приступают к приготовлению одновременно – 15 минут;

Уборка рабочего места – 5 минут;

Задание 2. Приготовленеи автоского фантазийного кокейля на основе кофе. Приготовление авторского напитка на основе кофе, с использованием сиропа;
Конкурсант выполняет следующие действия:

Подготовка рабочего места для приготовления коктейля.

Варит порцию эспрессо и выбирает сироп компании - партнера (обязательное количество сиропа - 15 мл). с ассортиментом сиропов на площадке участники знакомятся с день С-1

Напиток может подаваться в холодном или горячем виде на усмотрение участника. Также на площадке для коктейля предусмотрено молоко, сливки, 2 вида сока.

Готовит авторский коктейль и презентует его.

Уборка рабочего места – 5 минут на 1 конкурсанта

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, рубашка или футболка - поло черного цвета, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений, фартук без бренда .

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

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.

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	Чашка чайная с блюдцем		Фаянс (блюдце, чашка) Из одной коллекции	Шт.	4
15	Чашка кофейная с блюдцем		Фаянс (блюдце, чашка) Из одной коллекции	Шт.	4
16	Ложка столовая		Нержавеющая сталь Из одной коллекции		12
17	Ложка чайная		Нержавеющая сталь Из одной коллекции		
18	Стол (прямоугольный) 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
19	Стол прямоугольный 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
20	Стол квадратный		столешница - ЛДСП, каркас - сталь 145*145	шт	2
21	Щипцы для сахара		Нержавеющая сталь	Шт.	1
22	Кофемолка		Электрическая кофемолка saeco md64 m. Полупрофессиональная, с отдельным бункером для молотого кофе (220В)	Шт.	1 (одна на всех)
23	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%	Шт.	1 (один на площадке)

			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		
24	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)
25	Стол для кофемашины		столешница - ЛДСП, каркас - сталь (длина 1500, ширина 760, высота 760)	Шт.	1 (один на площадке)
26	Тележка кухонная		метал, 3 полочки, на колесиках	Шт.	2 (две на площадке)
27	Водонагреватель 10 л		http://shop.textalk.se/shop/31120/art20/h7868/13617868-origpic-2660c5.jpg	Шт.	1 (один на площадке)
28	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 31интернет-магазине COMPLEXBAR.RU	шт	2
29	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
30	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
31	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	2

32	Чайная пара		Чашка чайная «Крафт Распберри» 228 мл фарфор Steelite 03141563 купить по цене 1 013₽ в Москве в интернет-магазине Комплекс-Бар (complexbar.ru)	шт	20
33	Кофейная пара		Чашка кофейная «Крафт Распберри» 85 мл фарфор Steelite 03131001 купить по цене 519₽ в Москве в интернет-магазине Комплекс-Бар (complexbar.ru)	шт	20
34	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
35	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
36	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
37	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
38	Кемекс		Кемекс, 800 мл — купить в интернет-магазине по низкой цене на Яндекс Маркете (yandex.ru)	шт	2
39	Аэропресс		Аэропресс AeroPress A80 купить в Москве с доставкой по выгодной цене интернет-магазине Ligabarshop.ru	шт	2
40	Френч - пресс		Купить Френч-пресс Vensal Aventure VS3400 в Москве (technopark.ru)	шт	2
41	V 60		Воронка Hario V60 - 02 / красный пластик для кофе – купить пуровер для заваривания кофе в Москве по доступной цене в Torrefacto	шт	2

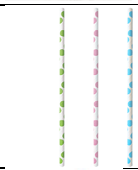
42	Воронка иммерсионная с таймером пластик		Воронка иммерсионная с таймером 120 мм пластик Doppio 02122652 купить по цене 2 603.20₽ в Москве | Комплекс-Бар (complexbar.ru)	шт	2
43	Фильтр для V 60		Фильтры для Hario V60 - 1-2 чашки (№100) China — купить в интернет-магазине Torrefacto	шт	1
44	Сервер		Чайник заварочный «Идзуми» с силиконовой прокладкой 650 мл термостойкое стекло Prohotel 03150191 купить по цене 1 200.00₽ в Москве | Комплекс-Бар (complexbar.ru)	шт	2
46	Кофемолка ручная профессиональная		Ручная кофемолка Comandante C40 MK4 Nitro Blade Copper Mountain: купить, цена ✔ (specialty.ru)	шт	2
47	Фильтры для кемекса		Фильтры для Кемекса FS-100 Квадратные - купить с доставкой по выгодным ценам в интернет-магазине OZON (1182190462)	шт	1

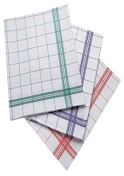
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛА НА 1УЧАСТНИКА

Расходные материалы

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	**Чай пу эр**		**Чай моносортовой листовой**	**кг**	**0,2**
2	**Чай Цейлон**		**Чай моносортовой листовой**	**кг**	**0,2**
3	**Чай Да Хун Пао**		**Чай моносортовой листовой**	**кг**	**0,2**
4	**Чай Лу Цын**		**Чай моносортовой листовой**	**кг**	**0,2**

5	**Чай Тай нип Хоу Куй**		**Чай моносортовой листовой**	**кг**	**0,2**
6	**Чай Те гуань Инь**		**Чай моносортовой листовой**	**кг**	**0,2**
7	**Чай Мао Фен**		**Чай моносортовой листовой**	**кг**	**0,2**
8	**Чай Сенча**		**Чай моносортовой листовой**	**кг**	**0,2**
9	**Чай зеленый с жасмином**		**Чай моносортовой листовой**	**кг**	**0,2**
10	**Чай черный с чабрецом**		**Чай моносортовой листовой**	**кг**	**0,2**
11	**Чай травяной**		**Чай моносортовой листовой**	**кг**	**0,2**
12	**Молоко**		**Молоко 3,2% Parmalat**	**л**	**3**
13	**Сливки 33%**		**Сливки 33 %**	**л**	**1**
14	**Сок апельсин**		**Сок 1 л.**	**л**	**1**
15	**Сок яблоко**		**Сок 1 л.**	**л**	**1**
16	**Сок вишня**		**Сок 1 л.**	**л**	**1**
17	**Кофе бленд**		**Кофе зерновой бленд Бразилия / колумбия**	**Кг**	**1**
18	**Кофе Руанда Мутетели**		**Кофе в зернах моносорт**	**кг**	**0,25**
19	**Кофе Кения АА**		**Кофе в зернах моносорт**	**кг**	**0,25**

20	**Кофе Эфиопия Сидамо**		**Кофе в зернах моносорт**	**кг**	**0,25**
21	**Кофе Гватемала Кобан**		**Кофе в зернах моносорт**	**кг**	**0,25**
22	**Кофе марагаджип Никарагуа**		**Кофе в зернах моносорт**	**кг**	**0,25**
23	**Кофе Коста - Рика**		**Кофе в зернах моносорт**	**кг**	**0,25**
24	**Сахар тростниковый**		**Сахар тростниковый кубик**	**кг**	**0,1**
25	**Топпинг Шоколад**		**Топпинг шоколадный**	**кг**	**0,02**
26	**Топпинг карамель**		**Топпинг карамельный**	**кг**	**0,02**
27	**Салфетки бумажные**		**Салфетки бумажные белые**	**Уп.**	**2**
28	**Полотенца бумажные**			**уп**	**1**
29	Коктейльные трубочки (длиные и короткие)		бумажные,22см	**Шт.**	**4**
30	Синие и зелёные полирующие полотенца для столовых приборов		30*30см, микрофибра	**Шт.**	**4**

31	Полотно вафельное		50см*70м рулон, белый	мет р	3
32	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**
			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
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 оборудо**	**Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. изме**	**Необходимое кол-во**

		вания или инструмента, или мебели		**рения**	
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		1400x600x750 На усмотрение организаторов Один на всех	Шт.	1/5
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 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**	**Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. изме**	**Необходимое кол-во**

		материалов		рения	
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,**	**Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**

		средства индивидуальной защиты			
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(дезинфицирующее)		На усмотрение организаторов	Шт.	1
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 /		Площадь комнаты главного эксперта не менее 4 мкВ (2*2 метра)	Шт.	1\1\1

	Моноблок / ноутбук (интернет/WiFi)		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		
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 рабочими местами, м.**	**Специализированное оборудование, количество.***
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000х1900	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	3000х1900	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	3000x1900	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	3000x1900	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).

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.