СОГЛАСОВАНО
Председатель координационного совета работодателей

Ганеева С.А. _____

«30» «09» 2018 г.

УТВЕРЖДЕНО
Руководитель регионального центра развития движения «Абилимпикс»

Савченко Р.Ф. _____

«30» «09» 2018 г.

Техническое задание
по компетенции «Ресторанный сервис»
региональный чемпионат «Абилимпикс»

Казань 2018

Содержание

1. Описание компетенции.

1.1.Актуальность компетенции.

Профессия официант и бармен – на все времена. Эти профессии очень востребованы. Освоить их сможет каждый человек. Но лишь единицы добьются успеха. Официант и бармен нужны в любом заведении общественного питания.

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Школьники	**Студенты**
Федеральный государственный образовательный стандарт общего образования по предмету «Технология»	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.3. Требования к квалификации.

Указываются требования к квалификации участника для выполнения задания, а также необходимые знания, умения и навыки.

Требования к квалификации участника должны отражать квалификационные характеристики ФГОС, ФГОС ТОП-50 и профессиональных стандартов

Школьник	Студент

Федеральный государственный образовательный стандарт общего образования по предмету «Технология» Должен знать: Основы санитарии и гигиены; 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	Профессиональные модули: В результате изучения профессионального модуля ПМ.01 обучающийся должен: иметь практический опыт: распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

и напитков; Правила и техника уборки использованной посуды; Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Должен иметь навыки: организовывать, осуществлять процесс подготовки к обслуживанию; 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; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового общения в профессиональной деятельности. конфликтные ситуации в организации; составлять и оформлять меню, обслуживания;	проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного

знать: 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.	питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; классификацию организаций общественного питания, их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу. определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьник: Подготовить рабочее место, засервировать стол на две персоны, складывание салфеток.

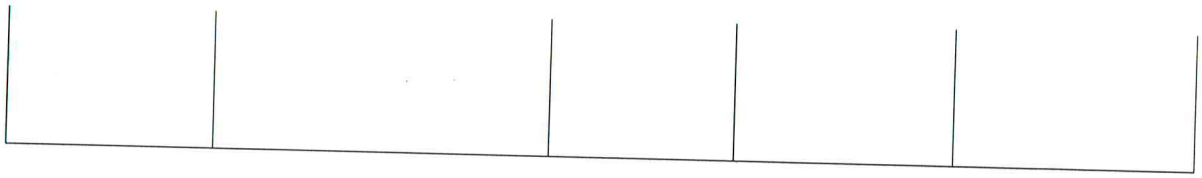
Студент: Складывание салфеток. Подготовить рабочее место, засервировать стол на две персоны. Приготовить кофейные напитки.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория «Школьник/ Студент»

	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
школьник	Задание 1. Подготовка зала к обслуживанию	Первый день	40 минут	Накрытый сервированный стол на 2 персоны
	Задание 2. Складывание салфеток	Первый день	10 минут	3 штуки сложенных полотняных салфеток.

	Наименование и описание модуля	**День**	**Время**	**Результат**
Студент	**Модуль 1.** Задание 1. накрыть box table	Первый день	20 минут	накрыт bo ый x table (ст коробка ол)
	Задание 2. Складыван ие салфеток	Первый день	15 минут	10 шт ук сложенных полотняных салфеток
	Задание 3. Подготовка зала к обслуживанию	Перв ый день	60 минут	Накрытый сервированн ый стол на 2 персоны
	Модуль 2. Задание1 Приготовлен ие кофейных напитков.	Первый день	35 минут (10 минут подготовка рабочего места, 25 выполнение)	Организац ия рабочего места, Приготовлени е и подача кофейных напитков.



2.3. Последовательность выполнения задания.

Категория школьник

Модуль №1. Кафе.

Задание 1.

Подготовка и накрытие обеденного стола на 2 персоны.

Участник должен подготовить предметы сервировки на 2 персоны, и произвести сервировку, в соответствие с требования последовательности сервировки стола и заранее известным меню.

Участник должен знать и понимать: алгоритм подготовки торгового зала к обслуживанию.

Задание 2.

Участник должен сложить 3 вида складывания салфеток.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и красный классический галстук, черные брюки для юношей или юбка ниже колен, колготки телесного цвета для девушек, 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 часы, другие наручные украшения.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеврон, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья или на груди слева.

В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

Категория студент

Модуль №1. Ресторан.

Задание 1. Участнику необходимо накрыть box table. Необходимо использовать две скатерти, четкое выполнение задания и аккуратность в движениях, Скатерть не должна касаться пола.

Задание 2.Складывание салфеток 10 видов.

Участник должен сложить полотняные салфетки размера 45х45, включая не менее шести техник сложения сложных форм.

Задание 3.

Подготовка и накрытие обеденного стола на 2 персоны.

Участник должен подготовить предметы сервировки на 2 персоны, и произвести сервировку, в соответствие с требования последовательности сервировки стола и заранее известным меню.

Участник должен знать и понимать: алгоритм подготовки торгового зала к обслуживанию.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и красный классический галстук, черные брюки для юношей или юбка ниже колен, колготки телесного цвета для девушек, 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 часы, другие наручные украшения.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеврон, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья или на груди слева.

В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

Модуль №2 Бар

Задание 1

Приготовление кофе.

Подготовка рабочего места и приготовление:

2xEspresso, 2xCappucino

Участник должен уметь организовать рабочее место для приготовления кофейных напитков, уметь работать на стационарной кофемашине (автоматическая или

полуавтоматическая), знать правила эксплуатации и соблюдения техники безопасности при работе на кофемашине и кофемолке*.

*участник допускается для работы в данном модуле только после прохождения инструктажа по технике безопасности и правилах приготовления горячих напитков, от учебного заведения.

Требования, предъявляемые к участнику:

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

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

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеврон, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья или на груди слева.

В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

2.4. Критерии оценки выполнения задания.

Выполнение Конкурсного задания для всех категорий оценивается по следующим критериям.

Критерии разрабатываются для каждого чемпионата в зависимости от предложенного конкурсного задания исходя из 100 бальной системы. Подкритерии разрабатываются главным экспертом с учетом 30% изменения заданий.

Критерии	***баллы***	***оценка***
1.Стол коробка	5	объективная
2. Складывание салфеток	5	объективная
3. Внешний вид конкурсанта	5	объективная
4. Техника сервировки гостевого стола	10	объективная
5. Манера поведения, соблюдение норм и правил общения с гостями	10	субъективная
6. Интерактив в общении с гостями	10	субъективная
7. Техника работы при обслуживании гостей	10	объективная
8. Соблюдение правил гигиены и техники безопасности при обслуживании гостей	10	объективная
9. Навыки по организации рабочего места	10	объективная
10. Соблюдение времени, отводимого на выполнение задания	5	объективная
11. Техника работы с профессиональным оборудованием, инвентарем, посудой бара	10	объективная
12. Вкусовые качества коктейлей, оформление	10	объективная
Итого:	**100**	

3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.1. Для всех категорий участников

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)				
Оборудование, инструменты, ПО				
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1	Микроволновая печь	220В на усмотрение организатора	шт.	1/10
2	Перчатки латексные		шт.	20
3	Стол прямоугольный	https://mebelstol.ru/tables/kitchen_table s/mega_stol_alba/	шт.	2
4	Холодильник барный маленький	220В https://www.google.ru/search?q=%D0%B1%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D1%85%D0%BE%D 0%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.	1/10
5	Ледогенератор (кубикового льда)	220В http://www.kupiholod.ru/shop/ldogen/le dogen_kubik/21291/	шт.	1/10
6	Кофемашина профессиональная полуавтомат	220В https://www.refro.ru/product/m39_gt_dosatron_dt_3_turbosteam_tall_cup_version/?gclid=CKWkncel4MkCFYTacgodhJoPMA	шт.	1/10
7	Кофемолка профессиональная	220В http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/bar-equipment/coffee-grinders/the-grinder-is-cunill-brasilch/	шт.	1/10
8	Стол для кофемашины	прямоуголный устойчивый	шт.	1/10
9	Скатерти для столов под кофемашину	белые	шт.	1/10

10	Общий стол для посуды и стекла барной зоны	прямоугольный устойчивый	шт.	1/10
11	Скатерти для стола под посуду	белые	шт.	1/10

ПЕРЕЧЕНЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА 1 УЧАСТНИКА

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1	Айсбакет	лоток для льда	шт	1/10
2	Совок для льда	http://www.complexbar.ru/barniy_inventar/prisposoblenie_dlya_kolki_lda_melnitsi_i_sovki/9100609	шт	1/10
3	Щипцы для льда	пластикоовые или металлические	шт	1/10
4	Коврик барный резина	http://www.complexbar.ru/barniy_inventar/kovriki_i_setki/	шт	1/10
5	Салфетка текстильная	вафельное полотно,рулон	шт	1
6	Харикейн	http://compleksbar.ru/articles.aspx?id=4	шт	6/10
7	Олд фешн (рокс)	http://compleksbar.ru/articles.aspx?id=6	шт	6/10
8	Мартинка	http://compleksbar.ru/articles.aspx?id=7	шт	610
9	Маргарита	http://compleksbar.ru/articles.aspx?id=8	рулон	6/10
10	Айриш	http://www.complexbar.ru/barnoe_steklo/bokal_dlya_gorya chego/1090202	шт	6/10
11	Трубочки	пластиковые трубочки разногоразмера и длины	шт	20/10
12	Гейзеры	любого материала разного размера	шт	6/10
13	Стол на 4 персоны	https://mebelstol.ru/tables/kitchen_tables/mega_stol_alba/	шт	1
14	Скатерть гостевая белая	в соответствие с размером стола (200х150)	шт	3
15	Стулья	http://mebel-finder.ru/?s=3&i=5530	шт	4
16	Стол подсобный прямоугольный	http://images.ru.prom.st/95613481_w640_h640_seriya_16_dm_rtl.jpg	шт	1
17	Приборы закусочные (нож+вилка)	одного комплекта с остальными приборами	уп	4
18	Приборы основные (нож+вилка+ложка)	одного комплекта с остальными приборами	шт	4
19	Приборы десертные (нож+вилка+ложка)	одного комплекта с остальными приборами	шт	4
20	Приборы для раскладки (вилка +ложка)	одного комплекта с остальными приборами	шт	10
21	Тарелка закусочная	одного комплекта	шт	4
22	Тарелка основная	одного комплекта	шт	10
23	Тарелка десертная	одного комплекта	шт	4
24	Тарелка пирожковая	одного комплекта	шт	10
25	Салфетки полотняные 40х40	ткань	шт	25
26	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
27	Набор солонка, перечница	одинаковый комплект	пара	1
28	Кофейная пара эспрессо	чашка + блюдце	пара	3
29	Кофейная пара капучино	чашка + блюдце	пара	3

30	Ложки чайные	нержавейка	шт	6
31	Ложки кофейные	нержавейка	пара	6
32	Корзины для хлеба	плетёная	шт	1
33	Хайбол	Объём 240 мл	шт	6/10
34	Бокал для красного вина	Объём 300 мл	шт	4
35	Бокал для белого вина	Объём 260 мл	шт	4
36	Соусник	На одну порцию фаянс	шт	10/10
37	Долесы разного размера	бумажные	шт	20/10
38	Прорезиненный поднос	Диаметр70	шт	1
39	Кувшин для воды 1л	стекло	шт	2
40	Костеры	любые	шт	8
41	Раковина для мытья посуды в зоне бара	небольшие	уп	1/10
42	Сахарница+ щипцы	на усмотрение организатора	шт	1
43	Авторучка	синяя шариковая	шт	1
44	Блокнот	карманный	шт	1
45	Питчеры	комплект 100 мл;150мл;300 мл	шт	6/10
46	Темпер	металл одинаковые	шт	2/10
47	нок бокс	http://kofevarka.odessa.ua/catalog/Nok_boksi	шт	1/10
48	Доска для нарезки барная	Небольшая	шт	2/10
49	Нож барный	НЕ КЕРАМИКА	шт	2/10
50	Миски металлические	0,5 л для полировки посуды	шт	1
51	Салатник стекло	http://www.complexbar.ru/posuda_i_predmeti_servirovki/stolovaya_posuda/3032036	шт	1
52	Салатник однопорционный	http://www.complexbar.ru/posuda_i_predmeti_servirovki/stolovaya_posuda/3030737	шт	5
53	Поднос прямоугольный	http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/blyuda_i_podnosi_d_podachiemkostikorzini_d_zakusok_i_hleba/4080131	шт	1
54	соусник	http://www.complexbar.ru/posuda_i_predmeti_servirovki/stolovaya_posuda/3040716	шт	10/10
55	блюдо овальное металлическое	http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/blyuda_i_podnosi_d_podachiemkostikorzini_d_zakusok_i_hleba/4080201	шт	1
56	блюдо овальное фаянсовое	http://www.complexbar.ru/posuda_i_predmeti_servirovki/st olovaya_posuda/3020811	шт	1
57	Доска для сыра деревянная	50x25	шт	1
58	салатник однопорционный круглый	http://moulinvilla.ru/pda/catalog/83/1074/	шт	3
59	Водонагреватель 10 л	http://shop.textalk.se/shop/31120/art20/h7868/13617868-origpic-2660c5.jpg	уп	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ				
1	Мобильный телефон		Шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ				
1	Нарзанник	С наличием штопора	шт.	1
2	Скребок для удаления крошек	металлический	шт.	1
3	Перчатки текстильные для официанта	Белые	шт.	2
4	Фартук барный	Черный с грудкой	шт.	1
5	Ручка, блокнот		шт.	1
6	Шейкер	На усмотрение участника	шт.	1
7	Нож для фруктов	Длина лезвия 15см и 25см	шт.	2

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК				
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ				
Перечень оборудования, инструментов, средств индивидуальной защиты и т.п.				
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1	Огнетушитель		шт.	2
2	Аптечка		шт.	2

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ				
Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.				
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. Характеристиками, либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол офисный	на усмотрение организатора	шт	1
2	Стул офисный	на усмотрение организатора	шт	4
3	Кулер (вода)	на усмотрение организатора	шт	1
4	Мусорное ведро	на усмотрение организатора, 30 л.	шт	1
5	Бумага офисная	формат А4 для принтера	шт	4
6	Вешалка	для верхней одежды	шт	1
7	Принтер	лазерный ч/б	шт	1
8	Картридж для принтера запасной	на усмотрение организатора	шт	1
9	Ноутбук+мышь или PC	на усмотрение организатора	шт	1
10	Доступ в Интернет	на усмотрение организатора	шт	1

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ				
Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.				
1	Стол для участников	общий	шт	2/10
2	стул офисный	на усотрение организатора	шт	10/1

				0
3	Вешалка		шт	2/10
4	Кулер (вода)	на усотрение организатора	шт	1
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ/КОММЕНТАРИИ				
Количество точек питания и их характеристики				
№	Наименование	Тех. характеристики		
1	Стаканы бумажные	для гор напитков	шт	50/10
2	Мусорные пакеты 90 л		шт	10
3	Губки для мытья посуды		шт	10
4	Полотно вафельное	рулон	шт	1
5	Жидкость для мытья посуды		шт	1
6	Мыло жидкое		шт	1
7	Ножницы		шт	1
8	Мусорные ведра 90 л		уп	8
9	Полотенце бумажное		шт	8
10	Планшеты пластиковые А4	для записей	шт	10
11	Папка с файлами на 100 Стр		шт	2
12	Удлинитель с розетками	30 м	шт	2
13	Сетевой фильтр		шт	3
14	Ковровое покрытие пола	ковралин , в соответствие с метражом площадки		1
15	Папка под меню А4		шт	5

4. Требования охраны труда и техники безопасности

5.1. 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.

5.2. 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.

5.3. 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.

5.4. Требования безопасности по окончании работы

После окончания работы необходимо оставить рабочее место в исходном состоянии.

5.5. 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.