




**Региональный этап
V Национального чемпионата
профессионального мастерства среди инвалидов
и лиц с ограниченными возможностями
здоровья «АБИЛИМПИКС»**

СОГЛАСОВАНО

Председатель координационного
совета работодателей



« 18 » 04 2019 год

С.А.Ганеева

2019 год

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель регионального
центра развития движения

«Абилимпикс»



Р.Ф.Савченко

2019 год

**КОНКУРСНОЕ
ЗАДАНИЕ**

по компетенции «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

**Разработано:
гл. эксперт по компетенции**

Казань, 2019

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	Специалисты
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»	Профессиональный стандарт «Официант/Бармен»

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	Специалист
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;	Трудовые действия: <u>Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания</u> 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

<p>и напитков; Правила и техника уборки использованной посуды; Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Должен иметь навыки:</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>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;</p>	<p>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 сохранности 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</p>	<p>ассортиментом блюд Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд 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 Трудовые действия <u>Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию</u> Необходимые умения Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена Приготовление и оформление закусок по заданию бармена Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей. По заданию бармена Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче Помощь бармену в</p>

<p>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;</p>	<p>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;</p>	<p>приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче Уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки Сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена Необходимые умения: Производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос Выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Необходимые знания: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию.</p>

2.Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьник: Подготовить рабочее место, засервировать стол на две персоны, безалкогольные напитки и приготовить коктейли.

Студент: Подготовить рабочее место, засервировать тематический стол на четыре персоны (тема свободная) . Приготовить кофейные напитки.

Специалист: Подготовить рабочее место, засервировать стол на четыре персоны. Приготовить кофейные.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Школьник	Модуль 1. Задание 1 накрыть box table	Первый день	15 минут	накрытый box table (стол коробка)
	Задание 2. Подготовка зала к обслуживанию	Первый день	40 минут	Накрытый сервированный стол на 2 персоны
	Модуль 2. Задание 1. Приготовление коктейлей	Первый день	35 минут (10 минут подготовка рабочего места, 25 выполнение)	Организация рабочего места, приготовление и презентация безалкогольного коктейля
	Задание 2. Складывание салфеток	первый день	10 минут	10 штук сложенных полотняных салфеток сложной формы.

Категория	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Студент	Модуль 1. Задание 1. накрыть box table	Первый день	15 минут	накрытый box table (стол коробка)
	Задание 2. Складывание салфеток	Первый день	10 минут	10 сложенных полотняных салфеток сложной формы. штук
	Задание 3. Подготовка зала к обслуживанию	Первый день	60 минут	Тематический накрытый сервированный стол на 4 Персоны
	Модуль 2. Задание 2 Приготовление кофейных напитков.	первый день	35 минут (10 минут подготовка рабочего места, 25 выполнение)	Организация рабочего места, приготовление и подача кофейных напитков
Специалист	Модуль 1. Задание 1. Накрытие стола box table	Первый день	15 минут	накрытый box table (стол коробка)
	Задание 2. Складывание салфеток	Первый день	15 минут	15 сложенных полотняных салфеток сложной формы. штук
	Задание 3. Подготовка зала к обслуживанию	Первый день	50 минут	Накрытый сервированный стол на 4 персоны

	Модуль 2.Задание 1. Приготовление кофейных напитков	Второй день	30 минут (10 минут подготовка рабочего места, 20 выполнение)	Организация рабочего места, приготовление и подача кофейных напитков
--	---	----------------	---	--

2.3.Последовательность выполнения задания.

Категория школьник

Модуль №1. Кафе.

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

Задание 2.

Подготовка и накрытие обеденного стола на 2 персоны.

Участник должен подготовить предметы сервировки на 2 персоны, и произвести сервировку, в соответствии с требованиями 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 (шеvron, 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 2-х порций безалкогольного фантазийного коктейля, в соответствии с жеребьевкой. Участник должен уметь организовать рабочее пространство для приготовления и подачи коктейлей. Осуществить подбор необходимой барной посуды, инвентаря и оборудования по рецептуре. Метод приготовления (БИЛД, ШЕЙК, БЛЕНД). Компоненты и ингредиенты для приготовления коктейля: соки, молоко, сливки, сиропы, содовая (черный ящик). Участник должен быть готов презентовать коктейли по окончании приготовления.

Категория студент/специалист

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 45x45, включая не менее шести техник сложения сложных форм.

Задание 3.

Подготовка и накрытие тематического обеденного стола на 4 персоны согласно меню:

Салат греческий
Суп лапша
Фарель радужная
Торт медовый.

Участник должен подготовить предметы сервировки на 4 персоны, и произвести сервировку, в соответствии с требованиями 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 (шеvron, 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 фантазийного кофе.

Подготовка рабочего места и приготовление:

2х фантазийный кофе

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.*

Обязательные ингредиенты:

1 Кофе - Lavazza

Дополнительные ингредиенты:

1. Молоко 3,2-3,55 жира
2. Сливки 35%
3. Кокосовое молоко (жестяная банка) ~ 400 г.
4. Сгущённое молоко (Тип упаковки: дой-пак.) ~270 г
5. Какао-напиток 500 г.
6. Кокосовая стружка
7. Шоколад (молочный)
8. Шоколад (горький)
9. Тростниковый сахар
10. Корица кора/цельная упаковка ~ 20 г.
11. Корица молотая упаковка ~ 10 г.
12. Мускатный орех упаковка ~ 10 г.
13. Гвоздика упаковка ~ 20 г.
14. Кардамон (цельный) упаковка ~ 200 г.
15. Бадьян (цельный) упаковка ~ 100 г.
16. Черный перец упаковка ~ 20 г.
17. Ваниль стручок
18. Клюквенный сок (1 литр)
19. Апельсиновый сок (1 литр)
20. Ананасовый сок (1 литр)
21. Грейпфрутовый сок (1 литр)

22. Персиковый сок (1 литр)
23. Миндальный сироп (1 литр)
24. Гренадин сироп (1 литр)
25. Сахарный сироп (1 литр)
26. Мятный сироп (1 литр)
27. Кокосовый сироп (1 литр)
28. Вишневый сироп (1 литр)
29. Шоколадный сироп (1 литр)
30. Grappa (0,7)
31. Jagermeister (0,5)
32. Грушевый шнапс (0,7)
33. Kahlua (0,7)
34. Grand Marnier (0,7)
35. Bailey's Irish Cream (0,7)
36. Коньяк VSOP

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 (шеvron, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья или на груди слева.

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	Стол прямоугольный	https://mebelstol.ru/tables/kitchen_tables/mega_stol_alba/	шт.	2

3	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%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_leDJAhVBICwKHcqD8QQsAQIMg&biw=1280&bih=622	шт.	1/10
4	Ледогенератор (кубикового льда)	220В http://www.kupiholod.ru/shop/ldogen/ldogen_kubik/21291/	шт.	1/10
5	Кофемашина профессиональная полуавтомат	220В https://www.refro.ru/product/m39_gt_dosatron_dt_3_turbosteam_tall_cup_version/?gclid=CKWknceI4MkCFYTacgodhJoPMA	шт.	1/10
6	Кофемолка профессиональная	220В http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/bar-equipment/coffee-grinders/the-grinder-is-cunill-brasilch/	шт.	1/10
7	Стол для кофемашины	прямоугольный устойчивый	шт.	1/10
8	Общий стол для посуды и стекла барной зоны	прямоугольный устойчивый	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	пластиковые 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, пулон	шт	1
6	Харикейн	http://kompleksbar.ru/articles.aspx?id=4	шт	6/10
7	Олд фешн (рокс)	http://kompleksbar.ru/articles.aspx?id=6	шт	6/10
8	Мартинка	http://kompleksbar.ru/articles.aspx?id=7	шт	6/10
9	Маргарита	http://kompleksbar.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 разного размера 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 (200x150)	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 40x40	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-produced-art-flowers-arranging-come-from-japan-beautiful-gerbera.jpg	шт	1
27	Набор солонка, перечница	одинаковый комплект	пара	1
28	Кофейная пара эспresso	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/st_olovaya_posuda/3032036	шт	1
52	Салатник однопорционный	http://www.complexbar.ru/posuda_i_predmeti_servirovki/st_olovaya_posuda/3030737	шт	5
53	Поднос прямоугольный	http://www.complexbar.ru/kuhonnii_inventar/blyuda_i_pod_nosi_d_podachiemkostikorzini_d_zakusok_i_hleba/4080131	шт	1
54	соусник	http://www.complexbar.ru/posuda_i_predmeti_servirovki/st_olovaya_posuda/3040716	шт	10/10
55	блюдо овальное металлическое	http://www.complexbar.ru/kuhonnii_inventar/blyuda_i_pod_nosi_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 РС	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	10/10
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. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

4.1. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.

	Площадь, м.кв.	Ширина прохода Между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	28 м.кв.	1,5 м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с нарушением зрения	28 м.кв.	1,5 м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с нарушением ОДА	28 м.кв.	1,5 м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	28 м.кв.	1,5 м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	28 м.кв.	1,5 м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется

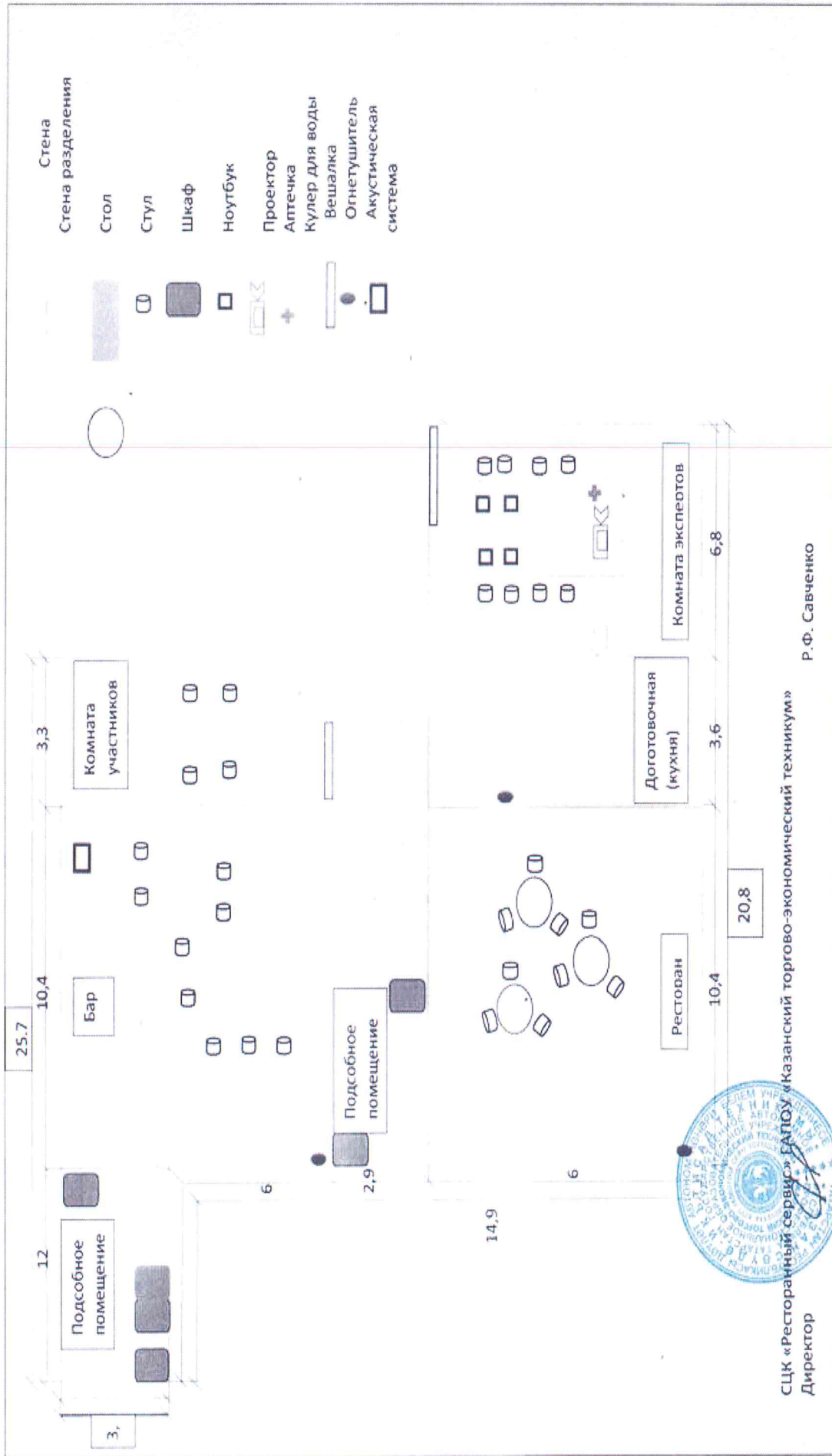
*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования.

4.1. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.

Застройка осуществляется на группу участников.

4.2. Схема застройки соревновательной площадки.

Составлена с учётом основных нозологий, на 5 рабочих мест для всех категорий



СЦК «Ресторанный сервис» ГАПОУ «Казанский торгово-экономический техникум»
 Директор

Р.Ф. Савченко

5. 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.