

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЭТАП
IX НАЦИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА СРЕДИ ЛЮДЕЙ
С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОВЗ
«АБИЛИМПИКС»
РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН

Утверждаю
руководитель регионального центра
развития движения «Абилимпикс» РТ
Р.Ф. Савченко
«18» 04 2023г.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

Ресторанный сервис



2023 год

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Специалист сферы ресторанного сервиса реализует процесс обслуживания в организациях общественного питания и объединяет в себе несколько профессий: официант, бармен, буфетчик, повар. Объектами профессиональной деятельности являются: потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания; технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом; технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий; технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания; торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания; кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия; технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

В условиях активного развития внутреннего туризма, глобализации в сфере кулинарии, а также расширения практики путешествий в развлекательных и деловых целях и, соответственно, мобильности людей внутри страны, персонал сферы услуг и сектора Ресторанного бизнеса, в частности, сталкивается с новыми возможностями и требованиями. Для талантливого ресторатора существует множество коммерческих возможностей; вместе с тем они вызывают необходимость понимать разнообразные тенденции и требуют умения работать в различных учреждениях. Поэтому разнообразие навыков в области ресторанного сервиса, вероятнее всего, будет расширяться. Востребованность специалистов подтверждена многолетним сотрудничеством с предприятиями - социальными партнерами: ООО «Вокруг Света», ООО «Ногай», АО «Гостиница Волга», ООО «Татинтер Ресторанс», ООО «Ресторан Новинка», АО «Юнона» «Амакс Сафар-Отель», ООО «Бифштурм», ООО «Татарская усадьба».

К особенностям профессиональной деятельности специалиста сферы ресторанного сервиса относится обслуживание посетителей в организациях питания со сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах второй и первой категорий с приемом заказов от посетителей, оформлением и предъявлением им счетов. Обслуживание торжеств: свадеб, юбилейных дат, товарищеских встреч, семейных обедов, вечеров отдыха, тематических вечеров, балов, дегустаций блюд национальных кухонь и др. Оказание посетителям помощи в выборе блюд и напитков и подача их на столы или в номер. Расчет с посетителями согласно счету. Обслуживание посетителей в организациях питания с особо сложной сервировкой столов, отражающей национальные особенности и их тематическую направленность: загородных, национальных и тематических ресторанов, кафе, баров высшей категории и категории люкс. Обслуживание торжественных и официальных приемов, совещаний, конференций, переговоров, съездов. Обслуживание иностранных гостей.

Приготовление и отпуск для потребления на месте широкого ассортимента кулинарной продукции: холодных блюд и закусок, горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков и др. Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка продукции на тарелки, в

салатницы и другую посуду. Разлив в специальную посуду алкогольных напитков. Подбор вин и винно-водочных изделий в соответствии с заказанными блюдами. Оформление витрин, сервировка столов.

Обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению алкогольными напитками (вина, коньяки, ликеры), кондитерскими и другими изделиями с приготовлением широкого ассортимента алкогольных и слабоалкогольных напитков: крепких, десертных, игристых, с фруктами, яйцом, слоистых коктейлей, круассонов, пуншей, грогов, глинтвейнов, дейзов и других напитков. Смешивание компонентов напитков в шейкерах, крушонницах, взбивание их с помощью инструментов и механизмов. Приготовление разнообразных холодных и горячих закусок: из грибов, сэндвичей, канапе, салатов из фруктов и ягод, других закусок. Встреча посетителей, ознакомление их с ассортиментом и рецептурой реализуемых напитков.

1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться послеполучения данной компетенции.

Официант
Бармен
Буфетчик.

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

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт общего образования по предмету «Технология»	ФГОС 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465 (ред. от 21.10.2019); ФГОС 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384; ФГОС 43.01.01 Официант, Бармен, приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 731;	Профессиональный стандарт «Официант /Бармен»; Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»

--	--	--

1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен знать: Основы санитарии и гигиены; цели, задачи, методы и формы обслуживания. классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков. Ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; Виды сервировки стола; Методы подачи блюд и напитков; Правила и техника уборки использованной посуды; Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Должен уметь: организовывать, осуществлять процесс</p>	<p>Профессиональные модули: В результате изучения профессионального модуля ПМ.01 и требований демонстрационного экзамена обучающийся должен: иметь практический опыт распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; 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; 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,</p>	<p>Трудовые действия: Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания Необходимые умения Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам Подавать блюда и напитки Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда Необходимые знания Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Правила личной подготовки официанта к обслуживанию Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья Правила накрытия столов по предварительным</p>

<p>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; Должен иметь навыки: принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового общения в профессиональной деятельности. конфликтные ситуации в организации; составлять и оформлять меню, документацию для расчета. Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов. По окончании обучения может сдавать демонстрационный экзамен.</p>	<p>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 питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент</p>	<p>заказам 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 Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию Необходимые умения Нарезка, взвешивание, рационализация, 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 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</p>
---	---	---

	<p>продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;</p> <p>этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;</p> <p>классификацию организаций общественного питания, их структуру;</p> <p>порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>правила оперативного планирования работы организации;</p> <p>организацию и нормирование труда персонала:</p> <p>показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</p> <p>определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</p> <p>выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;</p> <p>анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.</p>	<p>Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена</p> <p>Необходимые умения:</p> <p>Производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков</p> <p>Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков</p> <p>Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p> <p>Выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Необходимые знания:</p> <p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию.</p>
--	---	---

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьник: Подготовить рабочее место, тейбл бокс из 2 скатертей, сложение салфеток 15 видов (можно использовать дополнительный инвентарь), сервировка стола на две персоны по меню кюверным способом. Подготовить и произвести обслуживание чай и десерт.

Студент/специалист: Подготовить рабочее место, тейбл бокс из 2 скатертей. Сложить салфетки 15 видов (можно использовать дополнительный инвентарь), сервировать стол на две персоны кюверным способом. Произвести обслуживание по типу welcome drink (шампанское).

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория «Школьник/ Студент/специалист»

Наименование категории участника	Наименование модуля	Полученный результат
Школьник	Модуль 1. Ресторан	<ol style="list-style-type: none">1. Тейбл-бокс2. Сложение салфеток 15 форм.3. Подготовка зала к обслуживанию.4. Кювертная сервировка стола по меню на 2 персоны5. Подготовка рабочего места для обслуживания. Встреча и обслуживание гостей Подача чая и десерта.6. Уборка рабочего места и замена скатерти.
Студент/специалист	Модуль 1. Ресторан	<ol style="list-style-type: none">1. Тейбл-бокс2. Сложение салфеток 15 форм.3. Подготовка зала к обслуживанию. Кювертная сервировка стола по меню на 2 персоны.4. уборка рабочего места и замена скатерти.
	Модуль 2. Коктейль	<ol style="list-style-type: none">1. Подготовка рабочего места для обслуживания по типу welcome drink2. Встреча и обслуживание гостей. Предложение шампанского и канапе.

2.3. Последовательность выполнения задания.

Категория школьник

Задание 1.

Тейбл-бокс -10 мин

Сложение салфеток 15 штук(с использованием дополнительного инвентаря) , на выбор участника - 20 минут.

Участник должен подготовить подсобный стол(тейбл- бокс),сложить 15 различных форм художественного сложения полотняныхсалфеток. Разрешается использовать только гостевые формы

Задание 2.

Подготовка зала к обслуживанию. Кювертная сервировка стола по меню на 2 персоны

20 минут.

Участник должен знать предметы сервировки и произвести сервировку стола методом кюверт в соответствие с меню (определяется жеребьевкой) в 3-4 подхода за минимальное количество времени (время фиксируется экспертом).

Задание 3.

Подготовка рабочего места для обслуживания гостей .Встреча и обслуживание гостей. Предложение напитка и десерта. Уборка рабочего места и замена скатерти.

Требования, предъявляемые к участнику в модуле Ресторан:

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

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

Особые указания:

Участник данной компетенции должен взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания: ручку, блокнот.

В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

Категория студент/специалист

Модуль №1. Ресторан.

Задание 1.

Участник должен подготовить подсобный стол(тейбл- бокс). Сложение салфеток 15 штук (с использованием дополнительного инвентаря), сложной формы, на выбор участника за 15 минут.

Участник должен сложить 15 различных форм художественного сложения полотняных салфеток. Разрешается использовать только гостевые формы.

Задание 2.

Подготовка зала к обслуживанию. Кювертная сервировка стола по меню на 2 персоны - 20 минут. Уборка рабочего места и замена скатерти.

Участник должен знать предметы сервировки и произвести сервировку стола методом кюверт в соответствие с меню (определяется жеребьевкой).

Требования, предъявляемые к участнику:

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

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

Модуль №2 Коктейль

Задание 1.

Welcome drink на 4 персоны.

Подготовка рабочего места для обслуживания гостей по типу фуршет - 10 минут

Встреча и обслуживание гостей. Предложение шампанского и канапе - 25 минут

Участник должен уметь встретить и расположить гостей за фуршетным столом, презентовать и продемонстрировать технику откупоривания игристого вина. Знать нормы этикета при обслуживании гостей, проявлять коммуникабельные и гостеприимные качества.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и галстук бабочка, черные брюки для юношей. Для девушек - юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек или брюки черного цвета. Фартук с грудкой (не брендерированный), закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений.

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;

2.5. Критерии оценки выполнения задания.

Критерии оценки в категории «Школьник».

Критерии подразделяются на объективное и субъективное суждение.

Максимальное количество баллов – 100.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. «Ресторан»	Подготовка рабочего места официанта. Встреча и обслуживание гостей в зале ресторана .	100
ИТОГО		100

Модуль 1. «Ресторан»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Подготовка рабочего места официанта. Сервировка стола по меню Сбор посуды Перекрытие стола скатертью	1	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	10	5	5
	2	Техника накрытия стола (тейл-бокс)	10	8	2
Подготовка рабочего места	3	Внешний вид участника	10	3	2

для обслуживания	4	Качество, чистота и техника сервировки стола	10	5	5
	5	Техника сбора столовой посуды и приборов. Замена скатерти	10	9	1
	6	Качество и оригинальность сложения салфеток	10	8	2
	7	Техника накрытия стола скатертью, замена.	10	8	2
	8	Общее впечатление от работы участника	10	5	5
	9	Техника обслуживания гостей	10	5	5
	10	Интерактив	10	5	5
ИТОГО:			100		

Критерии оценки в категории «Студент/Специалист».

Критерии подразделяются на объективное и субъективное суждение.
Максимальное количество баллов – 100.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. «Ресторан»	Подготовка рабочего места официанта. Сервировка и уборка стола	60
Модуль 2. «Коктейль»	Welcome drink на 4 персоны	40
ИТОГО		100

Модуль 1. «Ресторан»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Подготовка рабочего места официанта. Сервировка стола .	1	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	5	5	
	2	Внешний вид участника , осанка, манеры	5		5
	3	Качество, чистота и техника сервировки стола тарелками и приборами	5	4	1
	4	Качество, чистота и техника сервировки стола стеклом	5	4	1
	5	Качество и оригинальность сложения салфеток	3	2	1
	6	Качество уборки стола и замена скатерти.	10	6	4
	7	Тейбл-бокс	10	5	5
	8	Коммуникативные навыки участника	3		3
	9	Общее впечатление от работы участника	4		4
	10	Складывание салфеток	10	5	5
ИТОГО:				60	

Модуль 2. «Коктейль»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Welcome drink на 4 персоны.	1	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства	5	4	1
	2	Правильная технология открытия бутылки.	5	5	
	3	Подача игристого напитка	5	4	1
	4	Подача канапэ	5	5	
	5	Общее впечатление от работы участника	10	5	5
	6	Чистота и уборка рабочего места	5	5	
	7	Презентация ирссва	5	2	3
ИТОГО:				40	

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

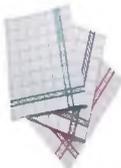
3.1. Для всех категорий участников (школьники, студенты, специалисты)

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
В данном пункте необходимо указать оборудование, инструменты, ПО, мебель для участников					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмен	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во

		та, или мебели			
1	Часы настенные		35см, механизм кварцевый ..\Д\Д³Д´Д°Д¼Д²Д°\Desktop\6hq.webp	шт	1 (одни на площадк е)
2	Совок для льда		http://www.complexbar.ru/bamiy_inventar/prisposoblenie_dlya_kolki_1_da_melnitsi_i_sovki/9100609	Шт.	1
3	Ice bucket / ведро для льда		3, 4л; H=17, L=20, B=20см	Шт.	2 (на всех участник ов)
4	Поднос для официанта		https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&ibm=isch&sa=1&q=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%88%D0%B5%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81&oeq=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B5%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...1.c.1.64.i mg. 31.17.1120.e_mQXuLp0Ks#imgc=5qBhRnBO9hQAvM%3A	шт	1
5	Тарелка пирожковая		диаметр 14 см, фаянс Из одной коллекции	шт	10
6	Сахарница		200мл, фаянс	Шт.	1
7	Нарзанник		Двух рычажный, полупрофессиональный 12см	Шт.	1
8	Ложка чайная		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	4
9	Закусочная тарелка		Фаянс Из одной коллекции	Шт.	10
10	Столовая тарелка		Фаянс Из одной коллекции		12
11	Чашка чайная с блюдцем		Фаянс (блюдце, чашка) Из одной коллекции	Шт.	4
12	Чашка кофейная с блюдцем		Фаянс (блюдце, чашка) Из одной коллекции	Шт.	4
13	Вилка закусочная		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	10

14	Нож закусочный		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	10
15	Вилка столовая		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	12
16	Нож столовый		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	5
17	Ложка десертная		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	5
18	Вилка рыбная		Металл Из одной коллекции	Шт.	4
19	Нож рыбный		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	4
20	Ложка столовая		Нержавеющая сталь Из одной коллекции		12
21	Скатерть гостевая белая		в соответствие с размером стола (200x150)	Шт.	4
22	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
23	Банкетные стулья		Каркас: алюминий 2,5 мм, Обивка: жаккард http://mebel-finder.ru/?s=3&i=5530	Шт.	4
24	Салфетки тканые (гостевые)		Натуральная ткань 50*50	Шт.	20
25	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
26	Кулер для охлаждения шампанского		Нержавеющая сталь	Шт.	1
27	Фужер для воды		Стекло, из одной коллекции	Шт.	6

28	Бокал для белого вино		Стекло, из одной коллекции https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&btn=isch&sa=1&q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BD1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%B9%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&coq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BD1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%B9%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&gs_l=img.3.0l2j0i7i30j0i24.26831.30691.0.32365.14.14.0.0.0.130.1273.12j2.14.0...0...1c.1.64.ing..0.14.1271.1LXn2XZbXUU#imgcr=7ov5oRSqCxCrM%3A	Шт.	6
29	Бокал для красного вина		Стекло, из одной коллекции https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&btn=isch&sa=1&q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BD1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%B9%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&coq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BD1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%B9%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&gs_l=img.1.0.0j0i24i4.335668.338309.0.339973.13.5.0.8.8.0.105.424.4j1.5.0...0...1c.1.64.ing..0.13.446.AP6j_dirqOU#imgcr=LLmiAU1MPJj_M%3A	Шт.	6
30	Бокал для шампанского		стекло ,из одной коллекции	Шт.	6
31	Щипцы для сахара		Нержавеющая сталь	Шт.	1
32	Микроволновая печь		220В на усмотрение организатора	Шт.	1 (одна на площадке)
33	Холодильник барный		220В https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&btn=isch&sa=1&q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BD1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%B9%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&coq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BD1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%B9%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&gs_l=img.1.0.0j0i24i4.335668.338309.0.339973.13.5.0.8.8.0.105.424.4j1.5.0...0...1c.1.64.ing..0.13.446.AP6j_dirqOU#imgcr=LLmiAU1MPJj_M%3A	Шт.	1 (один на площадке)
34	Холодильный шкаф (+/-)		220В 1900x1650x6550, (плюс/заморозка)	Шт.	1 (один на площадке)
35	Водонагреватель 10 л		http://shop.textalk.se/shop/31120/art20/h7868/13617868-origpic-2660c5.jpg	Шт.	1 (один на площадке)
36	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
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 количество

1	Синие и зелёные полирующие полотенца для столовых приборов		30*30см, микрофибра	Шт.	4
2	Салфетки		Бумажные (20x20 см)	шт	6
3	Полотно вафельное		50см*70м рулон, белый	метр	3

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ,
КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ**

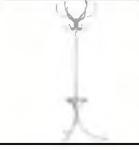
			По согласованию с главным экспертом (например)		
1.	Ручка		На усмотрение участника	Шт.	1
2.	Блокнот		На усмотрение участника	Шт.	1
3.	Скребок для удаления крошек		По желанию участника	Шт.	1
4.	Перчатки текстильные для официанта		Белые или чёрные На усмотрение участника	Шт.	2
5	Фартук барный		Темного цвета с грудкой На усмотрение участника	шт	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

			По согласованию с главным экспертом (например)		
1	Мобильный телефон				

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

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

В данном пункте необходимо указать дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
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

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 количество
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 количество
1	Кулер для воды		настольный без охлаждения	Шт.	1
2	Комната экспертов		Площадь комнаты экспертов не менее 45 квМ (6*8 метра) Электричество: розетки по 220 Вольт (по 2 кВт на каждую)	Шт.	2
3	Комната главного эксперта Компьютер / Моноблок / ноутбук (интернет/WiFi)		Площадь комнаты главного эксперта не менее 4 квМ (2*2 метра) Электричество: розетки на 220 Вольт (2 кВт) Подключение компьютера к проводному интернету в комнате главного эксперта HP LaserJet Pro M426fdn RU, A4, лазерный, 38стр/мин	Шт.	1\1\1
4	Мойка		Подвод холодной и горячей воды и слива	Шт.	1
5	Пароконвектомат Зона кухни		Розетка 380V подвод к канализации Розетка 220 V	Шт.	1 3
6	Зона бара		2 розетки на 220 Вольт (2 кВт)	Шт.	2

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

Наименование нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.**
Рабочее место участника с нарушением слуха	8 м.кв.	1,5м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется. Присутствие на площадке сурдопереводчика
Рабочее место участника с нарушением зрения	8 м.кв.	1,5м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с нарушением ОДА	8 м.кв.	1,5м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	8 м.кв.	1,5м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	8 м.кв.	1,5м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется

5. Схема застройки соревновательной площадки.

Составлена с учётом основных нозологий предыдущих чемпионатов.

- на 5 рабочих мест для всех категорий

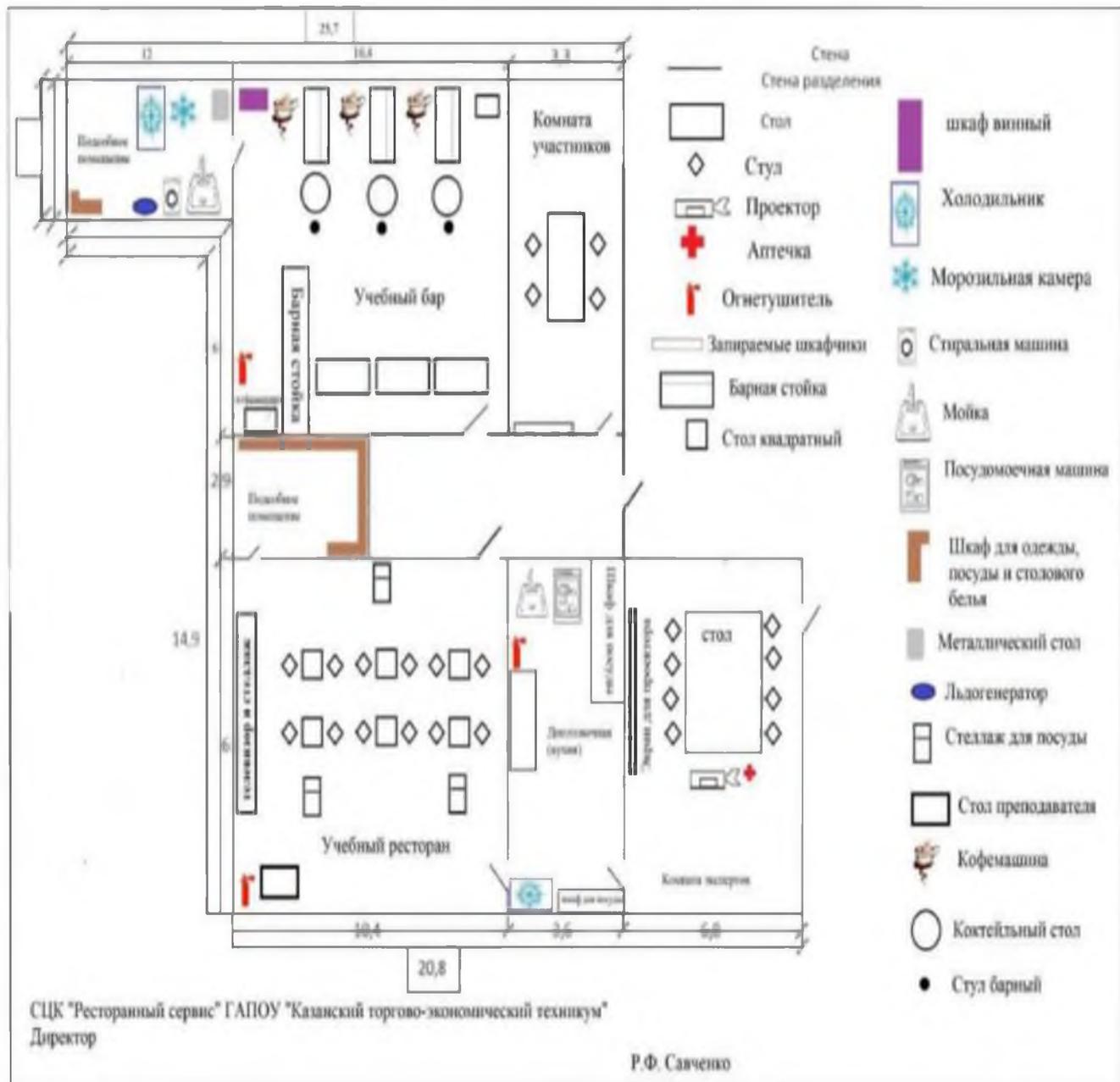
Размеры конкурсной площадки напрямую зависят от количества рабочих мест.

Пол покрывается ковролином, цвет выбирается нейтральный.

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

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

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



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.