


**УТВЕРЖДЕНО**

Региональный центр развития движения «Абилимпикс» в Красноярском крае

 / О.Ю. Батынская  
«13» \_\_\_\_\_ 2026 г.

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

Ресторанный сервис

наименование компетенции

**Х Региональный отборочный этап Национального чемпионата профессионального мастерства среди людей с инвалидностью «Абилимпикс» в Красноярском крае**

категория

школьники, студенты, специалисты

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель КРО ООО «Всероссийское общество инвалидов»

 / Г.В. Зименко  
«12» \_\_\_\_\_ 2026 г.

Председатель КРО ООО «Всероссийское общество глухих»

 / Н.П. Кондратьев  
«12» \_\_\_\_\_ 2026 г.

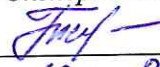
Председатель КОО ООИ «Всероссийское общество слепых»

 / В.И. Прудкова  
«12» \_\_\_\_\_ 2026 г.

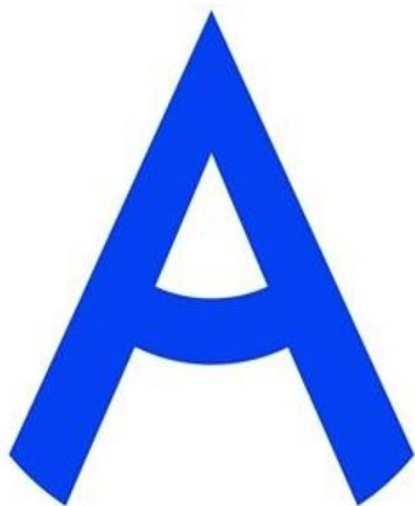


**ДОРАБОТАНО**

Экспертом по компетенции:

 / Бебякова Л.М.  
«10» \_\_\_\_\_ 2026 г.

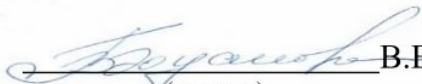
# РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2026



Утверждено  
советом по компетенции:  
«Ресторанный сервис»  
(название совета)

Протокол от 15.12.2025 № 15

Председатель совета:

  
В.В. Богданова  
(подпись)

## КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ по компетенции «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»



Красноярск  
2026

## 1. Описание компетенции.

### 1.1. Актуальность компетенции.

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

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

Официант; Бармен; Бариста.

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

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС)		
ФГОС ООО. Предмет «Технология»	ФГОС СПО по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»; 43.02.01 Организация обслуживания	
Профессиональный стандарта (далее – ПС)		
	ПС 33.013 «Официант, бармен»	ПС 33.013 «Официант, бармен»

#### 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;</p> <p>Правила и техника уборки использованной посуды; Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Должен уметь: организовывать, осуществлять процесс подготовки к обслуживанию;</p>	<p>В результате освоения образовательной программы должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.</p> <p>Предоставление услуг предприятия питания:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>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;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную</p>	<p>Трудовые действия:</p> <p>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</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания. Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда</p> <p>Необходимые знания</p> <p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Правила личной подготовки официанта к обслуживанию</p> <p>Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе</p> <p>Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания</p> <p>Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами</p> <p>Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья</p> <p>Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд</p> <p>Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд</p>

<p>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;</p> <p>осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>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.</p> <p>Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов.</p> <p>По окончании обучения может сдавать демонстрационный экзамен.</p>	<p>Коммуникацию на государственном языке; ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК 09.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на Государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.</p> <p>ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.</p>	<p>Правила и техника уборки использованной посуды</p> <p>Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Нарезка, взвешивание, рационирование, укладка блюд и закусок в посуду</p> <p>Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена</p> <p>Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей. По заданию бармена</p> <p>Уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки Сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры</p> <p>Необходимые умения: Производить работы по подготовке торгового зала. бара, буфета к обслуживанию.</p> <p>Необходимые знания: 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, сложение салфеток одного вида 12 штук за 4 минут. Форма салфеток определяется путём жеребьёвки в день проведения соревнований из представленного списка: космос, свеча, монашка, гвоздика.

Сервировка стола на две персоны (круглый стол) по меню. Подготовка посуды, полировка, выполнение сервировки - 20 минут.

Финальная подготовка рабочего места и гостевого стола к обслуживанию по заданному меню – 10 минут. Обслуживание 2-х гостей по меню.

Приготовление лимонада в сифоне twist n sparkle, с последующей газацией при гостях.

**Студент:** Подготовить рабочее место, сложение салфеток одного вида 20 штук за 7 минут. Форма салфеток определяется путём жеребьёвки в день проведения соревнований из представленного списка: сложная монашка, колпачок, веер, колонна.

Сервировка стола на четыре персоны (круглый стол) по меню. Подготовка посуды, полировка, выполнение сервировки - 20 минут.

Финальная подготовка рабочего места и гостевого стола к обслуживанию по заданному меню – 5 минут. Обслуживание 2-х гостей по меню.

Обслуживание «Welcome cocktail». Приготовление коктейля на 3 порции, подача коктейльной закуски.

**Специалист:** Подготовить рабочее место, сложение тематических салфеток на тему: «свадьба» - 5 форм за 4 минуты. Используя не более 3 элементов декора.

Сервировка стола на четыре персоны (круглый стол) по меню. Подготовка посуды, полировка, выполнение сервировки - 15 минут.

Финальная подготовка рабочего места и гостевого стола к обслуживанию по заданному меню – 5 минут. Обслуживание 4-х гостей по меню

Обслуживание «Welcome cocktail». Приготовление коктейля 3 порции, подача коктейльной закуски.

### 2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

#### Категория «Школьник/ Студент/специалист»

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время	Полученный результат
Школьник	Модуль 1.Ресторан	90 минут	Сложенные полотняные салфетки. Накрытый сервированный стол на 2 персоны по меню: обед. Набор столовой посуды. Приборов из сервизной. Обслуживание по меню
	Модуль 2. Бар	30 минут	Организация рабочего места, приготовление и подача лимонадов, презентация. Уборка рабочего места
Время выполнение всех модулей: <b>2 часа 30 минут</b>			
Студент	Модуль 1. Ресторан	180 минут	Сложенные полотняные салфетки Накрытый сервированный стол на 4 персоны по меню: ужин. Набор столовой посуды, приборов из сервизной. Обслуживание 2 гостей по меню. Убранное рабочее место

	Модуль 2. Welcome cocktail	40 минут	Организация рабочего места, приготовление и подача безалкогольного коктейля на 3 порции, методом шейк, подача с коктейльной закуской. Убранное рабочее место
Время выполнение всех модулей: <b>3 часа 40 минут</b>			
<b>Специалист</b>	Модуль 1. Ресторан	150 минут	Сложенные тематические полотняные салфетки. Накрытый сервированный стол на 4 персоны по меню: ужин Набор столовой посуды, приборов из сервизной. Обслуживание 4 гостей по меню. Убранное рабочее место
	Модуль 2. Welcome cocktail	40 минут	Организация рабочего места, приготовление и подача безалкогольного коктейля на 3 порции, методом шейк, подача с коктейльной закуской. Убранное рабочее место
Время выполнение всех модулей: <b>3 часа 10 минут</b>			

### 2.3. Последовательность выполнения задания.

#### Категория школьник

##### Модуль №1. Ресторан

Подготовить рабочее место, сложение одного вида салфеток 12 штук за 4 минут.

Форма салфеток определяется путём жеребьёвки в день проведения соревнований из представленного списка: космос, свеча, монашка, гвоздика. Сервировка стола на две персоны (круглый стол) по меню. Подготовка посуды, полировка, выполнение сервировки - 20 минут. Финальная подготовка рабочего места и гостевого стола к обслуживанию по заданному меню – 10 минут. Обслуживание 2-х гостей по меню. Приготовление лимонада в сифоне twist n sparkle, с последующей газацией при гостях.

Категории меню:

- лимонад
- сок в ассортименте
- хлеб
- закуска
- десерт
- горячий напиток
- уборка торгового зала.

##### Модуль №2. Бар.

Обслуживание 2-х гостей по меню. Приготовление лимонада (по жеребьёвке в день соревнования) в сифоне twist n sparkle, с последующей газацией при гостях.

#### Категория студент

##### Модуль №1. Ресторан

Подготовить рабочее место, сложение одного вида салфеток 20 штук за 7 минут. Форма салфеток

определяется путём жеребьёвки в день проведения соревнований из представленного списка: сложная монашка, колпачок, веер, колонна.

Сервировка стола на четыре персоны (круглый стол) по меню. Подготовка посуды, полировка, выполнение сервировки - 20 минут.

Финальная подготовка рабочего места и гостевого стола к обслуживанию по заданному меню – 5 минут. Обслуживание 2-х гостей по меню.

Категории меню:

- сок в ассортименте
- хлеб
- закуска
- основное блюдо
- десерт
- горячий напиток
- уборка торгового зала.

#### **Модуль №2. «Welcome cocktail»**

Приготовление коктейля 3 порции, подача коктейльной закуски. Подготовка рабочего места для приготовления коктейля - 10 минут. Встреча гостей, приготовление коктейлей. Обслуживание гостей за коктейльными столами стоя, подача коктейлей и закуски.

Уборка рабочего места.

#### **Категория специалист**

##### **Модуль №1. Ресторан.**

Подготовить рабочее место, сложение тематических салфеток на тему: «свадьба» - 5 форм за 4 минуты. Используя не более 3 элементов декора. Сервировка стола на четыре персоны (круглый стол) по меню. Подготовка посуды, полировка, выполнение сервировки - 15 минут. Финальная подготовка рабочего места и гостевого стола к обслуживанию по заданному меню – 5 минут. Обслуживание 4-х гостей по меню.

Категории меню:

- сок в ассортименте
- хлеб
- закуска
- основное блюдо
- десерт
- горячий напиток
- уборка торгового зала.

##### **Модуль №2. «Welcome cocktail»**

Приготовление коктейля 3 порции, подача коктейльной закуски. Подготовка рабочего места для приготовления коктейля - 10 минут. Встреча гостей, приготовление коктейлей. Обслуживание гостей за коктейльными столами стоя, подача коктейлей и закуски.

Уборка рабочего места.

#### **Особые указания по компетенции:**

##### **Категория участников «Школьники»:**

**Требования, предъявляемые к участнику:** опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и чёрный галстук, черные брюки для юношей или юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек, пиджак чёрный или жилет, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений. Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

Участник данной компетенции должен взять с собой на площадку для выполнения конкурсного

задания: ручку, блокнот, текстильные перчатки, форму для обслуживания по модулям. Принести барный инструмент и инвентарь для приготовления лимонада.

Что нельзя? В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

#### **Категория участников «Студенты»:**

**Требования, предъявляемые к участнику:** Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и чёрный галстук, черные брюки для юношей или юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек, пиджак чёрный или жилет, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений. Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

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

Что нельзя? В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

#### **Категория участников «Специалисты»:**

**Требования, предъявляемые к участнику:** Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и чёрный галстук, черные брюки для юношей или юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек, пиджак чёрный или жилет, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений. Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

Участник данной компетенции должен взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания: ручку, блокнот, текстильные перчатки, форму для обслуживания по модулям. Для выполнения задание по сложению салфеток допускается принести полотняные салфетки в количестве не более 6 штук, не более трёх вспомогательных элементов декора.

Что нельзя? В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

#### **2.4. 30% изменение конкурсного задания.**

В 30% изменения задания могут входить:

-изменение времени, при этом не облегчая первоначальное задание, а оставляя сложность на прежнем уровне либо усложняя его; добавление задания к модулям.

#### **2.5. Критерии оценки выполнения задания.**

##### **Критерии оценки в категории Школьник.**

Подкритерии подразделяются на оценку и измерительный аспект. Максимальное количество баллов – 100.

<b>Категория участников</b>	<b>Наименование и описание модуля</b>	<b>Тип критерия (оценочный/измеримый)</b>	<b>Макс. бал</b>
<b>Школьники</b>	<b>Модуль А. Работа в ресторане</b>	<b>И/ О</b>	<b>60</b>
	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	И	2
	Внешний вид участника	О	2
	Подготовка посуды для сервировки стола	О	4

	Техника сервировки стола, правильное выполнение согласно меню	И/О	14
	Обслуживание гостей	О	29
	Складывание салфеток	И/О	9
	<b>Модуль Б. Работа в баре</b>	<b>И/О</b>	<b>40</b>
	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства	И	5
	Техника и метод приготовления лимонадов	И/О	35
<b>ОБЩЕЕ</b>			<b>100</b>
<b>Студенты</b>	<b>Модуль А. Работа в ресторане</b>	<b>И/О</b>	<b>60</b>
	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	И	2
	Внешний вид участника, осанка, манеры	О	2
	Подготовка предметов сервировки	О	4
	Техника сервировки стола, правильное выполнение согласно меню	И/О	10
	Обслуживание гостей	И/О	32
	Складывание салфеток	И/О	10
	<b>Модуль Б. Работа в баре</b>	<b>И/О</b>	<b>40</b>
	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства	И	5
	Техника и метод приготовления коктейлей	И/О	35
	<b>ОБЩЕЕ</b>		
<b>Специалисты</b>	<b>Модуль А. Работа в ресторане</b>	<b>И/О</b>	<b>60</b>
	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	И	2
	Внешний вид участника, осанка, манеры	О	2
	Подготовка предметов сервировки	О	4
	Техника сервировки стола, правильное выполнение согласно меню	И/О	10
	Обслуживание гостей	И/О	27
	Складывание салфеток	И/О	15
	<b>Модуль Б. Работа в баре</b>	<b>И/О</b>	<b>40</b>
	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства	И	3
	Техника и метод приготовления коктейлей	И/О	37

		<b>ОБЩЕЕ</b>	<b>100</b>

**3. Перечень специальной одежды, оборудования, инструментов и расходных материалов, которые участник может привезти с собой на площадку проведения чемпионата.**

3.1. Требуемая специальная одежда участникам по компетенции в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям):

Требуемая специальная одежда (участник обязан привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты)					
п/п	Наименование	Технические характеристики	Ссылка на образец (при необходимости)	Ед. измерения	Необходимое кол-во
-	Не требуется	-	-	-	-

3.2. Рекомендуемая специальная одежда участникам категории: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям) которые участник может привезти с собой: Рекомендуемый

Рекомендуемый набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям)) *на площадке могут быть аналоги с аналогичными характеристиками, предоставляемые в качестве замены					
п/п	Наименование	Технические характеристики	Ссылка на образец (при необходимости)	Ед. измерения	Необходимое кол-во
В соответствие с модулями конкурсного задания в описании компетенции					

3.3. Инфраструктурный лист застройки площадки предоставляется в виде отдельного документа (приложения) в формате Excel (.xlsx)

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

\* минимальные требования к оснащению рабочих мест согласованы с общероссийскими общественными организациями инвалидов

Вид нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество*
<b>Рабочее место участника с нарушением слуха</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть:</p> <p>а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников;</p> <p>б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика);</p> <p>в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.</p>
<b>Рабочее место участника с нарушением зрения</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Для участников с нарушением зрения необходимо:</p> <p>а) текстовое описание конкурсного задания в плоскочечатном 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);</p> <p>- лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа;</p> <p>б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой:</p> <p>- видеоувеличитель;</p> <p>- программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости);</p> <p>- брайлевский дисплей (при необходимости);</p> <p>в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника;</p> <p>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;</p> <p>д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.</p>

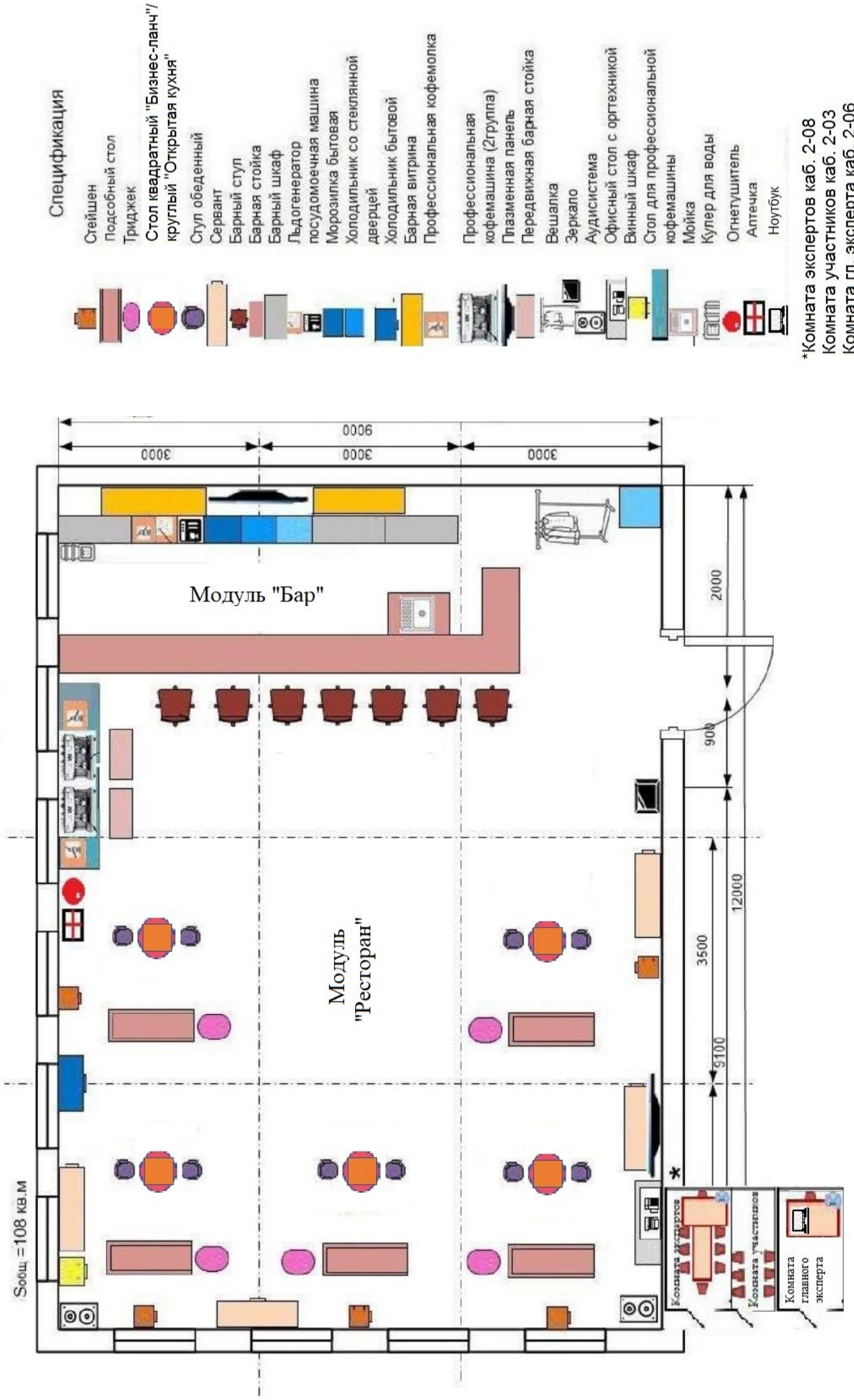
<b>Рабочее место участника с нарушением ОДА</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</p> <p>а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков;</p> <p>б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;</p> <p>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.</p>
<b>Рабочее место участника с соматическими заболеваниями</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:</p> <p>а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;</p> <p>б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке;</p> <p>в) превышения уровня шума на рабочих местах; г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.</p> <p>Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).</p>
<b>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания:</p> <p>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</p>

			<p>металлов;</p> <p>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;</p> <p>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, ранимых поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>
--	--	--	--

## 5. Схема застройки соревновательной площадки.

Схема застройки соревновательной площадки - на 5 рабочих мест для всех категорий участников. Возможна адаптация схемы расстановки на 5 рабочих мест в зависимости от размеров площадки. Размеры конкурсной площадки на прямую зависит от количества рабочих мест. Пол покрывается ковролином, цвет выбирается нейтральный. На площадке необходимо подключение мойки с горячей и холодной водой, слив (канализация). В комнате эксперта подключение к интернету (для заполнения личного кабинета и оформления отчетной документации чемпионата). Расстановка мебели и оборудования осуществляется главным и техническим экспертом в соответствии с конкурсным заданием по дням чемпионата, в зависимости от выполняемого модуля. Перечень оборудования, инвентаря, мебели и расходного материала прилагается.

# План застройки площадки по компетенции "Ресторанный сервис"



## Спецификация

	Стейшен
	Подсобный стол
	Триджек
	Стол квадратный "Бизнес-ланч"/
	круглый "Открытая кухня"
	Стул обеденный
	Сервант
	Барный стул
	Барная стойка
	Барный шкаф
	Льдогенератор
	посудомоечная машина
	Морозилка бытовая
	Холодильник со стеклянной
	дверцей
	Холодильник бытовой
	Барная витрина
	Профессиональная кофемолка
	Профессиональная
	кофемашинка (2 группа)
	Плазменная панель
	Передвижная барная стойка
	Вешалка
	Зеркало
	Аудисистема
	Офисный стол с ортехникой
	Винный шкаф
	Стол для профессиональной
	кофемашинны
	Мойка
	Кулер для воды
	Огнетушитель
	Аптечка
	Ноутбук

\*Комната экспертов каб. 2-08  
 Комната участников каб. 2-03  
 Комната гл. эксперта каб. 2-06  
 второй этаж

## **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 допускаются 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.

**Меню для категории «Школьники»**

**Закуска**

Салат «Крабик»

**Десерт**

Вафли с клубничным сиропом

**Безалкогольные напитки**

Сок яблочный

Сок апельсиновый

**Горячие напитки**

Чай «Черный с сахаром»

**Меню для категории «Студенты» и «Специалисты»**

**Закуска**

Салат «Крабик»

**Второе блюдо**

Курица жаренная

**Гарнир**

Картофель запеченный

**Десерт**

Вафли с клубничным сиропом

**Безалкогольные напитки**

Сок яблочный

Сок апельсиновый

**Горячие напитки**

Чай «Черный с сахаром»

Рецептура лимонада для категории «Школьники»

Технологическая карта приготовления коктейля

<b>Наименование напитка:</b> Гранатовый рай					
<b>Оборудование:</b> сифон twist n sparkle, барная ложка, джиггер, трубочки					
<b>Время приготовления:</b> 2 мин.					
<b>Метод приготовления:</b> билд					
<b>Бокал:</b> хайбол					
<b>Украшение:</b> Долька апельсина и мята					
<b>Наименование продуктов</b>	<b>Мл.</b>	<b>Гр.</b>	<b>Капли</b>	<b>Др.</b>	<p>Технология приготовления и оформления:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наполнить хайбол льдом и добавить апельсин и мяту,</li> <li>2. Сок лимона и сироп гренадин и мин. вода без газа поместить в сифон,</li> <li>3. Загазировать 1 баллончиком CO<sub>2</sub>,</li> <li>4. Перелить в подготовленный бокал со льдом,</li> <li>5. Украсить долькой апельсина и мятой.</li> </ol>
Сок лимона	30				
Сироп гренадин	50				
Минеральная вода без газа	120				
Апельсин		70			
Мята		15			

**Рецептура коктейля для категории «Студенты» и «Специалисты»**  
**Технологическая карта приготовления коктейля**

<b>Наименование напитка:</b> Гранатовый рай					
<b>Оборудование:</b> барная ложка, джиггер, трубочки					
<b>Время приготовления:</b> 2 мин.					
<b>Метод приготовления:</b> билд					
<b>Бокал:</b> хайбол					
<b>Украшение:</b> Долька апельсина и мята					
<b>Наименование продуктов</b>	<b>Мл.</b>	<b>Гр.</b>	<b>Капли</b>	<b>Др.</b>	<b>Технология приготовления и оформления:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наполнить хайбол льдом.</li> <li>2. Добавить гренадин, сок лимона, апельсин и мяту.</li> <li>3. Долить содовой до нужной пропорции.</li> <li>4. Украсить долькой апельсина и мятой.</li> </ol>
Сок лимона	30				
Сироп гренадин	50				
Минеральная вода с газом	120				
Апельсин		70			
Мята		15			