

**Крымский чемпионат «Абилимпикс» - региональный этап
Национального чемпионата по профессиональному мастерству
среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
«Абилимпикс – 2026»**

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

ПО КОМПЕТЕНЦИИ



Бариста

Симферополь, 2026

1. Описание компетенции

1.1. Актуальность компетенции.

Сегодня сфера общественного питания одна из самых стабильных и перспективных.

Профессия Бариста представлена предприятиями от самых простых до высококласных кофеен. Профессия бариста – на все времена. Данная профессия очень востребована. Бариста - работник кофеен, виртуоз по приготовлению и подачи горячих напитков таких как кофе, чай. Освоить ее сможет каждый человек, но лишь единицы добьются успеха и смогут стать руководителями ресторанов, кафе, баров. Работники в сфере услуг нужны в любом заведении общественного питания. Востребованность специалистов подтверждена многолетним сотрудничеством с предприятиями - социальными партнёрами: Комплекс - Бар, Monin, Sproom. Каждая кофейня очень тщательно выбирает персонал, так как именно от этих людей зависит настроение и репутация всего заведения. Будущий работник должен иметь высокую квалификацию, хорошую память, опрятный внешний вид, быть физически выносливыми, при общении с гостями доброжелательными, надо помнить, что улыбка является универсальным средством общения с посетителями. Бариста работает в различных предприятиях общественного питания, в крупных отелях, в ресторанах, кафе, кофейнях, барах. Высокое качество обслуживания поможет молодым специалистам состояться в этой сфере и стать настоящими профессионалами. А дополнительные курсы и участие в чемпионатах помогут развитию карьерного роста.

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

- бариста;
- бармен;
- официант.

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

Студент:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство» (утверждён приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 №1100 (ред. от 03.07.2024)

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565)

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии «Официант, бармен» утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. №731. Профессиональный стандарт «Официант, бармен» (утвержден Приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 115н);

ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

1.4. Требования к квалификации:

Студент:

Знать:

- Технологию приготовления: правила и последовательность приготовления смешанных и горячих напитков;
- Характеристики продуктов: товароведную характеристику алкогольных и безалкогольных напитков, а также основных групп товаров;
- Условия и сроки хранения: правила хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- Оборудование: правила безопасной эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования бара;

- Сервис и этикет: правила культуры обслуживания, профессионального этикета и протокола при взаимодействии с гостями;

- Санитарные нормы: требования к личной гигиене и санитарии;

Уметь:

- Подготовка рабочего места: подготавливать бар к обслуживанию;
- Приготовление напитков: готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, а также горячие напитки, используя различные методы приготовления и оформления;
- Обслуживание гостей: принимать заказы, давать пояснения по напиткам и обслуживать потребителей за барной стойкой;
- Работа с оборудованием: эксплуатировать инвентарь и оборудование с соблюдением требований охраны труда;
- Товароведение: определять качество основных групп товаров и давать им краткую характеристику;
- Документооборот: производить расчет с потребителем и вести кассовую документацию.

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

«СТУДЕНТЫ»:

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

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Студенты	Модуль 1. Классические кофейные напитки	60 минут	Произведена идентификация чая; Правильно выстроен помол на кофемашине, сварено 4 порций кофе; 2 идентичных эспresso и 2 кофе с молоком в технике латте арт; Правильно засерверован и представлен каждый напиток
	Модуль 2. Альтернативные способы заваривания кофе	80 минут	Кофе заварен альтернативными методами, презентация соответствует вкусу - ароматическому профилю заданного сорта. Приготовлен авторский фантазийный коктейль
	Время выполнение всех модулей: 2 часа 20 минут		

2.3 Последовательность выполнения задания

2.3.1. «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А. Классические кофейные напитки

Задание 1. Практическое задание. Проведение процедуры идентификации чая по сухой заварке.

Конкурсант выполняет практическое тестирование на знание продукта «чая» 5 видов, его производства, особенностей вкусовых, ароматических. (10 минут)

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

Подготовка рабочего места - 5 минут.

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

- уборка рабочего места – 10 минут.

Задание 3. Триангуляция. Идентификация лишнего образца смеси молочной продукции и кофе. 5 станций x 3 чашки смеси молока и кофе.

10 минут.

Модуль Б. Альтернативные способы заваривания кофе

Задание 1. Приготовление одного сорта кофе 2 различными альтернативными методами (V60, Ноор).

Конкурсант выполняет следующие действия:

- Подготовка рабочего места обязательной подачи кофе – 5 минут;
 - Приготовление 2 видов кофе различными методами (1 метод – приготовление кофе в воронке V60 и сервис напитка; 2 метод – приготовление кофе в Ноор и сервис напитка;
 - Презентация кофейных напитков. Конкурсанты работают с партией кофе моносорта (жеребьевка сорта перед выполнением задания).
 - Время, отведенное на выполнение обязательной подачи кофе ограничено, конкурсанты приступают к приготовлению одновременно – 30 минут;
- Уборка рабочего места – 5 минут.

Задание 2. Приготовление авторского фантазийного коктейля на основе кофе.

Приготовление авторского напитка на основе кофе, с использованием сиропа;

Конкурсант выполняет следующие действия:

- подготовка рабочего места для приготовления коктейля. 10 минут;
- варит порцию эспрессо и выбирает сироп компании - партнера (обязательное количество сиропа - 15 мл) с ассортиментом сиропов на площадке участники знакомятся в день д -1;
- напиток может подаваться в холодном или горячем виде на усмотрение участника. также на площадке для коктейля предусмотрено молоко, сливки, 2 вида сока.

*для приготовления авторского напитка необходимый барный инвентарь участник привозит сам.

Возможно использование шейкеров, смесительного стакана, стрейнера, барных ложек, щипцов, пинцетов, ножей для изготовления декора напитка.

Готовит авторский коктейль и презентует его. 10 минут

Уборка рабочего места – 10 минут на 1 конкурсанта

Требования, предъявляемые к участнику:

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

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

2.4. 30% изменения в конкурсное задание:

В 30% изменения задания могут входить:

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

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/измеримый)	Макс. балл
Студенты	Модуль А. Классические кофейные напитки	И или О	50
	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	И	2
	Внешний вид участника, осанка, манеры	И	2
	Идентификация чая по сухой заварке	И	5
	Триангуляция	И	5
	Приготовление эспрессо	И/О	14
	Приготовление кофе с молоком	И/О	17
	Латте-арт	И/О	5
	Модуль Б. Альтернативные способы заваривания кофе	И или О	50
	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства. Кофейный напиток № 1	И/О	16
	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства. Кофейный напиток № 2	И/О	16
	Общее впечатление от работы участника	И/О	4
ОБЩЕЕ:			100

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: СТУДЕНТЫ

Требуемая специальная одежда (участник обязан привезти с собой) (Студенты)					
№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ссылка на образец (при необходимости)	Ед. измерения	Необходимо кол-во
1	Рубашка или футболка - поло	Черный цвет без бренда		1	1
2	Черная обувь	Закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений		1	1
3	Фартук	Черный цвет с грудкой, без бренда		1	1

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

3.2. Для всех категорий участников

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА

В данном пункте необходимо указать оборудование, инструменты, ПО, мебель для участников

№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Часы настенные		35см, механизм кварцевый ..\Д\Д³\Д³Д´Д°Д¹\Д³\Д²Д°\Desktop\6hq.webp	шт	1 (одни на площадке)
2	Джигер		30/50 нержавеющая сталь	шт	2
3	Совок для льда		http://www.complexbar.ru/barniy_inventar/prispособlenie_dlya_kolki_lda_melnitsi_i_sovki/9100609	Шт.	1
4	Ice bucket / ведро для льда		3, 4л; Н=17, L=20, В=20см	Шт.	2 (на всех участниках)
5	Шипцы для льда		16см, пластиковые или металлические	Шт.	2
6	Доска разделочная		20/30 пластик (зеленая)	Шт.	1
7	Барный поднос		прорезиненный, диаметр - 20 см	Шт.	1
8	Поднос для официанта		https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81&oq=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81&gs_l=img.3...84774.93026.0.93568.48.26.1.5.5.0.156.2123.17j6.23.0....0...1c.1.64.img..31.17.1120.e_mQXuLp0Ks#imgsrc=5qBhRnBO9hQAvM%3A	шт	1

9	Кофемашина, 1-2 группы, полуавтомат		2 группы Кофеварка рожковая Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор); Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос"; клавиатура с автоматической очисткой программы; Система автоматического заполнения бойлера; Независимые манометры для водяного насоса и котла; бойлер и группа сделаны из меди.	шт	1 (на всех участниках)
10	Тарелка пирожковая		диаметр 14 см, фаянс Из одной коллекции	шт	10
11	Хайболл		450мл https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B&oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B&gs_l=img.3..0l2.590130.593685.0.593982.14.10.0.4.4.0.148.868.6j3.9.0....0...1c.1.64.img..1.13.881.oYRMicFePHg#imgsrc=Ts023uWsFDyIgM%3A	шт	2
12	Молочник		250мл, фаянс	шт	1
13	Сахарница		200мл, фаянс	Шт .	1
14	Чашка чайная с блюдцем		Фаянс (блюдце, чашка) Из одной коллекции	Шт .	4
15	Чашка кофейная с блюдцем		Фаянс (блюдце, чашка) Из одной коллекции	Шт .	4
16	Ложка столовая		Нержавеющая сталь Из одной коллекции		12
17	Ложка чайная		Нержавеющая сталь Из одной коллекции		
18	Стол (прямоугольный) подсобный		столешница - ЛДСП, каркас - сталь (длина 1500, ширина 760, высота 760) банкетный складной http://images.ru.prom.st/95613481_w640_h640_seriya_16_dm_rtl.jpg	Шт .	1
19	Стол прямоугольный банкетный		столешница - ЛДСП, каркас - сталь (длина 1500, ширина 760, высота 760) банкетный складной	Шт .	2

	складной		https://mebelstol.ru/tables/kitchen_tables/mega_stol_alba/		
20	Стол квадратный		столешница - ЛДСП, каркас - сталь 145*145	шт	2
21	Щипцы для сахара		Нержавеющая сталь	Шт .	1
22	Кофемолка		Электрическая кофемолка saeco md64 m. Полупрофессиональная, с отдельным бункером для молотого кофе (220В)	Шт .	1 (одна на всех)
23	Холодильник барный		220В https://www.google.ru/search?q=%D0%B1%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D1%85%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%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_leDJAhVBICwKHcqnD8QQsAQIMg&biw=1280&bih=622	Шт .	1 (один на площад ке)
24	Ледогенератор (кубкового льда)		Вид производимого льда - Кубиковый, производительность не менее 40 кг/сутки, напряжение 220В http://www.kupiholod.ru/shop/ldogen/ledogen_kubik/21291/	Шт .	1 (один на площад ке)
25	Стол для кофемашин		столешница - ЛДСП, каркас - сталь (длина 1500, ширина 760, высота 760)	Шт .	1 (один на площад ке)
26	Тележка кухонная		метал, 3 полочки, на колесиках	Шт .	2 (две на площад ке)
27	Водонагреватель 10 л		http://shop.textalk.se/shop/31120/art20/h7868/13617868-origpic-2660c5.jpg	Шт .	1 (один на площад ке)
28	Питчер на 150 мл		<u>Питчер «Пробар»; сталь нерж.; 150мл; D=63, H=55мм; серебрист. купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в 31 интернет-магазине COMPLEXBAR.RU</u>	шт	2
29	Питчер на 600 мл		<u>Питчер «Пробар»; сталь нерж.; 0, 6л; D=90, H=105мм; серебрист. купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в</u>	шт	2

			интернет-магазине COMPLEXBAR.RU		
30	Весы точечные		<u>Весы для кофе электронные с таймером; H=30, L=195, B=125мм купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU</u>	шт	1
31	Чайник электрический		<u>Чайник для приготовления кофе с контролем температуры; сталь нерж., бук; 0, 7л; 1Квт купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU</u>	шт	2
32	Чайная пара		<u>Чашка чайная «Крафт Распберри» 228 мл фарфор Steelite 03141563 купить по цене 1 013Р в Москве в интернет-магазине Комплекс-Бар (complexbar.ru)</u>	шт	20
33	Кофейная пара		<u>Чашка кофейная «Крафт Распберри» 85 мл фарфор Steelite 03131001 купить по цене 519Р в Москве в интернет-магазине Комплекс-Бар (complexbar.ru)</u>	шт	20
34	Бокал айриш кофе		<u>Бокал Вом беверидж «Айриш Кофе»; стекло; 244мл; D=77, H=145, L=100мм; прозр. купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU</u>	шт	6
35	Кример		<u>Сифон для сливок «Термо»; сталь нерж., пластик; 0, 5л; D=97, H=264, B=125мм; металлич., красный купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU</u>	шт	1
36	Баллончик с N2O		<u>Баллончики д/сифона д/сливок 8. 4г N2O[10шт]; сталь купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU</u>	уп	1
37	Мензурка		<u>Мензурка ТС ГОСТ-1770-74; стекло; 100мл; D=55, H=105мм; прозр. купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU</u>	шт	2
38	Кемекс		<u>Кемекс, 800 мл — купить в интернет-магазине по низкой цене на Яндекс Маркете (yandex.ru)</u>	шт	2
39	Аэропресс		<u>Аэропресс AeroPress A80 купить в Москве с доставкой по выгодной цене интернет-магазине Ligabarshop.ru</u>	шт	2
40	Френч - пресс		<u>Купить Френч-пресс Vensal Aventure VS3400 в Москве (technopark.ru)</u>	шт	2
41	V 60		<u>Воронка Hario V60 - 02 / красный пластик для кофе – купить пурвер для заваривания кофе в Москве по доступной цене в Torrefacto</u>	шт	2

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

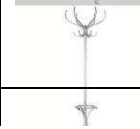
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛА НА 1УЧАСТНИКА

Расходные материалы

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

7	Чай Мао Фен		Чай моносортовой листовой	кг	0,2
8	Чай Сенча		Чай моносортовой листовой	кг	0,2
9	Чай зеленый с жасмином		Чай моносортовой листовой	кг	0,2
10	Чай черный с чабрецом		Чай моносортовой листовой	кг	0,2
11	Чай травяной		Чай моносортовой листовой	кг	0,2
12	Молоко		Молоко 3,2% Parmalat	л	3
13	Сливки 33%		Сливки 33 %	л	1
14	Сок апельсин		Сок 1 л.	л	1
15	Сок яблоко		Сок 1 л.	л	1
16	Сок вишня		Сок 1 л.	л	1
17	Кофе бленд		Кофе зерновой бленд Бразилия / колумбия	Кг	1
18	Кофе Руанда Мутетели		Кофе в зернах моносорт	кг	0,25
19	Кофе Кения АА		Кофе в зернах моносорт	кг	0,25
20	Кофе Эфиопия Сидамо		Кофе в зернах моносорт	кг	0,25
21	Кофе Гватемала Кобан		Кофе в зернах моносорт	кг	0,25
22	Кофе марагаджип Никарагуа		Кофе в зернах моносорт	кг	0,25

23	Кофе Коста - Рика		Кофе в зернах моносорт	кг	0,25
24	Сахар тростниковый		Сахар тростниковый кубик	кг	0,1
25	Топпинг Шоколад		Топпинг шоколадный	кг	0,02
26	Топпинг карамель		Топпинг карамельный	кг	0,02
27	Салфетки бумажные		Салфетки бумажные белые	Уп.	2
28	Полотенца бумажные			уп	1
29	Коктейльные трубочки (длинные и короткие)		бумажные, 22см	Шт .	4
30	Синие и зелёные полирующие полотенца для столовых приборов		<u>30*30см, микрофибра</u>	Шт .	4
31	Полотно вафельное		50см*70м рулон, белый	метр	3
32	Долесы разного размера		Бумажные https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D0%B1%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D0%B5&oq=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D0%B1%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D0%B5&gs_l=img.3..0i8i30.4650.8818.0.9257.11.10.1.0.0.0.194.1005.7j3.10.0....0...1c.1.64.img.1.10.924.XxNEI1sNvms#imgsrc=uYVD67Py5-CvfM%3A	Шт .	5

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ					
По согласованию с главным экспертом (например)					
1.	Ручка		На усмотрение участника	Шт .	1
2.	Блокнот		На усмотрение участника	Шт .	1
5	Фартук барный		Темного цвета с грудкой На усмотрение участника	шт	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ					
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 количество
1	Стол офисный		1400x600x750 На усмотрение организаторов Один на всех	Шт .	1/5
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 На усмотрение организаторов	Шт .	1/5
3	Вешалка		Штанга на колесах, с крючками, 120*120см На усмотрение организаторов	Шт .	1
4	Ноут бук		На усмотрение организаторов Один на всех	Шт .	1/5
5	Принтер		На усмотрение организаторов Один на всех	Шт .	1/5

6	Мышка компьютерная		На усмотрение организаторов	Шт. .	1/5
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)					
Расходные материалы					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Папка, планшет		пластик с зажимом, жесткая обложка	Шт. .	1
2	Бумага		A4,белая для лазерного принтера	Шт. .	10 листов
3.	Ручка (шариковая)		На усмотрение организаторов	Шт. .	2
4	Ножницы канцелярские		для бумаги, 14см	Шт. .	1 (на всех)
5	Маркер черный		для бумаги	Шт. .	1
6	Скотч двусторонний		6см*5м	Шт. .	1
7	Скрепки канцелярские		50шт обойма,1000шт	Шт. .	1/5
8	Скотч малярный		7см*5м	Шт. .	1
9	Пилот, 6 розеток		220в,3-5м	Шт. .	1
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)					
В данном пункте необходимо указать дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество

		инструмента, или мебели			
1	Порошковый огнетушитель ОП-4		Класс В - 55 В Класс А - 2 А	Шт. .	1
2.	Аптечка		ФЭСТ	Шт. .	1
3	Жидкое мыло		На усмотрение организаторов	Шт. .	1
4.	Средство для мытья посуды(дезинфицирующее)		На усмотрение организаторов	Шт. .	1
5	Ковролин		На усмотрение организаторов Нейтрального цвета	Кв. м.	Площадь площадки

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)

В данном пункте необходимо указать оборудование, мебель, расходные материалы, которыми будут оборудована комната для участников (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	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 прямоугольн ый		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)					
1	Кулер для воды		настольный без охлаждения	Шт ·	1
2	Комната экспертов		Площадь комнаты экспертов не менее 45 мкВ (6*8 метра) Электричество: розетки по 220 Вольт (по 2 кВт на каждую)	Шт ·	2
3	Комната главного эксперта Компьютер /		Площадь комнаты главного эксперта не менее 4 мкВ (2*2 метра)	Шт ·	1\1\1
4	Мойка		Подвод холодной и горячей воды и слива	Шт ·	1
6	Зона бара		2 розетки на 220 Вольт (2 кВт)	Шт ·	2

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

В данном пункте указаны требования с учетом всех нозологий к застройке соревновательной площадки по компетенции, согласно с п. 8.2.1 Свода правил СП 59.13330.2016 «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения», Подробнее: <https://tiflocentre.ru/voprosy-po-adaptacii-uchebnie-zavedeniya-klassa.php>

В данной таблице учтены изменения нового свода правил СП 59.13330.2016. Схема адаптации соответствует нормам, вступившим в силу 15 Мая 2017 года, подробнее: <https://tiflocentre.ru/voprosy-po-adaptacii-uchebnie-zavedeniya-klassa.php>

Специализированное оборудование, указано в соответствии с требованиями ведущего производителя средств реабилитации в России, с учетом всех нозологий к оснащению рабочего места по компетенции, более подробная информация из ссылки <https://www.istok-audio.com/>

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

			необходимости); в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника. г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций; д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	3000x1900	1,5 м	Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов: а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков; б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема; в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями и	3000x1900	1,5 м	Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие: а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия; б) тепловых излучений; локальной

			вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке; в) превышения уровня шума на рабочих местах; г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам. Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	3000x1900	1,5 м	Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания: а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 – 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов; б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты; в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранимых поверхностей, выступающих крепежных деталей)

6. Требования охраны труда и техники безопасности

6.1. Общие требования:

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. Действия до начала работ:

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. Действия во время выполнения работ:

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. Действия в случае аварийной ситуации:

После окончания работы необходимо оставить рабочее место в исходном состоянии.

6.5. Действия после окончания работ:

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.

