

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Поварское дело»

Муниципального чемпионата Юный мастер -2023

города Ростова-на-Дону

среди детей дошкольного возраста





ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	Название и описание профессиональной компетенции
2.	Спецификация стандарта (WSSS)
3.	Конкурсное задание
4.	Оценка выполнения модулей конкурсного задания
5.	Инфраструктурный лист
6.	Техника безопасности
7.	Приложения

1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1 Название профессиональной компетенции: Поварское дело – Юный мастер

1.2 Описание профессиональной компетенции «Поварское дело»:

Повар – это специалист по приготовлению пищи. Он работает в ресторанах, кафе, барах, а также в сфере социального обслуживания (питание в больницах, гостиницах), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от рабочего места.

Помимо мастерства приготовления блюд к профессиональным навыкам повара относятся: составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использованием продовольственных товаров, реализацией готовой продукцией, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

Повар, работающий в отеле или ресторане, должен демонстрировать навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя.

Мода в кулинарном искусстве постоянно меняется, так что повару необходимо всегда быть в курсе таких тенденций и в соответствии с ними применять продукты и обслуживание. Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и запоминающимся событием. Его впечатления складываются из ауры ресторана, презентации блюда, безукоризненной работы с клиентами, использованием качественных продуктов.

Важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил, личной и пищевой гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этих требований может иметь серьезные последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации ресторана.

Кухни, на которых работает повар, оснащены сложным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать осторожность во избежание несчастных случаев и травматизма. Сотрудники работают с горячими продуктами, используют опасные инструменты и оборудование. Поэтому необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда.

Для повара важны навыки коммуникации. Сотрудники профессиональной кухни работают вместе. Координация действий кухонной бригады имеет важное значение для гарантии качества блюд, посылаемых в ресторан. Помимо этого, повару необходимо эффективно взаимодействовать с другими отделами гостиницы или ресторана для создания у гостя положительных впечатлений.

Повара могут работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения в самых разных уголках планеты. Это требует от него знания и уважения к различным культурам и присущих им гастрономическим традициям.

1.3 Основополагающие документы.

Так как данное Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- Проектная документация детского чемпионата Юный мастер, утвержденная руководителем Регионального координационного центра РО «Профессионалы» Р.В. Магеррамовым,
- Регламент проведения детского чемпионата Юный мастер в Ростовской области;
- ФГОС ДОО и ФГОС НОО;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности.

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА (WSSS)

(перечень представлений и практических умений, которые должен продемонстрировать участник в рамках компетенции «Поварское дело»)

Раздел	Skill-перечень
1	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей
1.1	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> – правила использования кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними; – безопасную организацию работ и использование технологического оборудования; – технику безопасности; – причины порчи пищи; – показатели качества и безопасности свежих и консервированных пищевых продуктов; – технику безопасности при работе с электрооборудованием; – СанПин.

1.2	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание(НАССР); – хранить продукты с соблюдением требований безопасности и гигиены; – обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами; – работать аккуратно и руководствоваться правилами техники безопасности; – использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя; – поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте.
2 Первоначальные знания о профессии	
2.1	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – историю возникновения профессии; - начальную терминологию, соответствующую профессии (оборудование, инструменты, специальная одежда); – социальную значимость профессии; – перечень профессиональных умений; – важность презентабельного внешнего вида при выходе к гостям; – виды кухонного оборудования и инвентаря.
3 Коммуникативные навыки и навыки презентации блюд	
3.1	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – терминологию, соответствующую профессии; – способы и формы общения с гостями; – средства выразительности речи; – этические нормы коммуникации; – важность презентации блюд как части комплексного впечатления; – виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации.
3.2	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выстраивать эффективное общение с разными субъектами организации процесса питания; – использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; <p>обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания ярких положительных впечатлений.</p>
4 Подготовка ингредиентов и изготовление блюд	

4.1	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – свойства и виды ингредиентов, используемых в кулинарии; – питательные свойства продуктов; – физические и диетологические характеристики различных методов приготовления блюд; – влияние культуры и традиций на рацион и кулинарные практики; – аллергенность продуктов; – существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, бутербродов и методы их подготовки; – общепринятые виды нарезки овощей и их применение; <p>общепринятые украшения для блюд.</p>
4.2	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат и т.д.; – правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; – владеть ножом и распространенными методами нарезки, – изготавливать холодные блюда, закуски и салаты; – вносить изменения в процесс оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; – профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; - выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид.
5	SoftSkills (сквозные представления, умения)
5.1.	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила конкурса (не общаться на соревновательной площадке, соблюдать отведенное для задания время, не покидать рабочее место вовремя выполнения задания, в случае необходимости обращения к экспертам, поднимать руку); – культурные нормы организации собственной деятельности (аккуратность, рациональность использования материалов, правила соблюдения чистоты и порядка на рабочем месте).
5.2.	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – презентовать себя и свой продукт (называть своё имя, фамилию, презентовать продукт своей деятельности); – организовывать собственную деятельность в соответствии с культурными нормами; – следить за собственной чистотой и внешностью; – поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте.

3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

3.1. Конкурсные задания выполняются по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя выполнение заданий, связанных с осведомленностью участника о профессии «поварское дело», приготовлением и презентацией блюд в соответствии с заданием.

3.2. Конкурсное задание имеет следующие модули:

Модуль А (образовательный) «Что я знаю о профессии «Поварское дело»».

Модуль В (социально-коммуникативный) «Коммуникативное взаимодействие с экспертами, презентация готовых блюд».

Модуль С (продуктивный) «Подготовка ингредиентов и изготовление блюд».

3.3. В ходе Чемпионата Участник выполняет задания модулей:

- Модуль А (образовательный) включает 2 задания из области первоначальных представлений: «Кто такой повар?»; «Выбери те предметы оборудование, которые понадобятся повару».
- Модуль В (социально-коммуникативный) направлен на установление коммуникативного взаимодействия с экспертами: приветствие экспертов, представление себя, ответы на вопросы экспертов, презентацию готовых блюд
- Модуль С (продуктивный) включает изготовление блюд: салата и бутербродов (канапе).

Модуль В интегрируется как с модулем А, так и с модулем С.

В день С-1, предшествующий дню проведения Чемпионата, Главный эксперт проводит жеребьевку участников, вместе с оценивающими экспертами определяет 30% изменения задания Модуля С по изготовлению салата.

3.1. Соревнование длится 2 часа. На выполнение участником каждого модуля и демонстрацию выполненного задания отводится не более 30 минут.

3.2. Участники при выполнении модуля получают одинаковые задания в соответствии с 30% изменением. Во время чемпионата разрешается использовать только материалы и оборудование, предоставленные Организатором или обозначенные в Тулбоксе.

Интегрированный

Модуль А. Образовательный «Что я знаю о профессии «Поварское дело» и Модуль В. Социально-коммуникативный «Коммуникативное взаимодействие с экспертами»

Конкурсное задание 1. «Кто такой повар?»

Цель: демонстрация участником элементарных представлений о профессии «Поварское дело» посредством выполнения задания познавательной направленности.

Лимит времени на выполнение задания: не предусмотрен.

Лимит времени на представление задания: 3 минуты рассказ и 2 минуты ответы на вопросы.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассказать о профессии;
- ответить на вопросы экспертов.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о профессии «Поварское дело».

Конкурсное задание 2. «Выбери те предметы и оборудование, необходимые повару для работы»

Цель: демонстрация элементарных представлений о предметах и оборудовании, соответствующих профессии «Поварское дело» посредством выполнения задания познавательной направленности.

Лимит времени на выполнение задания: 5 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;
- рассмотреть предметы и оборудование;
- выбрать предметы и оборудование, соответствующее профессии «Поварское дело»;
- разложить карточки в соответствующие конверты с символами «+» и «-»;
- убрать в конверт карточку с выполненным заданием, материалы для работы,
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о предметах и оборудовании, соответствующих профессии «Поварское дело»

Интегрированный

Модуль С. Продуктивный «Подготовка ингредиентов и изготовление блюд» и модуль В. Социально-коммуникативный «Презентация готовых блюд»

Конкурсное задание 1. «Изготовление салата».

Цель: демонстрация умений готовить салат.

Лимит времени на выполнение задания: 10 мин.

Лимит времени на презентацию блюда: 3 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать необходимые ингредиенты;
- продумать сервировку;
- смешать продукты;
- оформить салат;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовое блюдо.

Ожидаемый результат: демонстрация умения готовить салат, Презентация приготовленного блюда.

Конкурсное задание 2. «Изготовление канапе на шпажках».

Цель: демонстрация умения готовить канапе.

Лимит времени на выполнение задания: 10 мин.

Лимит времени на презентацию блюда: 3 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать необходимые ингредиенты;
- продумать сервировку;
- приготовить бутерброд (канапе);
- оформить бутерброд (канапе);
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовое блюда.

Ожидаемый результат: демонстрация умения готовить канапе, презентовать приготовленное блюдо.

Виды канапе: на основе сыра; на основе свежего хлеба; на основе свежих овощей. В день С-1 Главный эксперт вместе с оценивающими экспертами определяет основу для канапе в соответствии с 30% изменения заданий Модуля С.

4. ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ МОДУЛЕЙ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

4.1 Выполненные участниками конкурсные задания оцениваются в соответствии с разработанными критериями, принятыми на основании требований к компетенции (профессии), определяемых данным Техническим описанием. Каждый выполненный модуль оценивается отдельно. Все баллы и оценки регистрируются в индивидуальных оценочных листах, которые заполняются группой экспертов и сдаются для подведения итогов главному эксперту. Результатом выполнения участником каждого конкурсного задания является среднее арифметическое суммы баллов, выставленных всеми экспертами по всем критериям конкурсного задания.

4.2 В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (измеримая и судейская оценки).

Критерий		Баллы		
		Мнение судей	Измеримая	Всего
А	Модуль А. Образовательный «Что я знаю о профессии «Поварское дело»»			
	Задание 1.	2,5	3,5	6,0
	Задание 2.	0,0	2,5	2,5
В	Модуль В. Социально-коммуникативный «Коммуникативное взаимодействие с экспертами, презентация готовых блюд»	2,5	4,0	6,5
С	Модуль С. Продуктивный «Подготовка ингредиентов и изготовление блюд»			
	Задание 1.	2,0	10,0	12,5
	Задание 2.	2,0	10,0	12,5
Всего		10,0	30,0	40

В ходе Чемпионата оценка выполнения заданий Модуля В осуществляется интегрировано с модулем А, а затем с модулем С.

4.3 Критерии оценки

Модуль А. «Что я знаю о профессии «Поварское дело»**Задание 1: «Кто такой повар?»**

№ п/п	Наименование критерия	Максимальные баллы	Фактически
1.	Социальная значимость профессии		
О1	Демонстрация понимания социальной значимости профессии	0,5 – рассказ частично раскрывает суть профессии 1,0 – рассказ полный	
2	Первоначальные знания о профессии		
О1	Демонстрация элементарных представлений о профессии	1,0	
О2	Демонстрация умений отвечать на вопросы экспертов по содержанию задания	0 - ответил на все вопросы неправильно; 0,5 - ответил на 1 вопрос, ответ неполный; 1,0 - ответил на все вопросы полным и развернутым предложением	

О3	Соблюдение времени на демонстрацию задания	0,5	
Л1	Владение терминологией соответствующей компетенции	0 - Не употребляет в речи соответствующие термины 0,5 - Минимальное количество терминов в речи, возможны незначительные ошибки 1,0 - Полное владение терминологией	
Л2	Грамотность речи	0 - наличие ошибок в речи 0,5 - отсутствие ошибок в речи 1,0 - отсутствие ошибок в речи. Речь четкая и эмоционально окрашенная	
Л3	Общее впечатление	0,5	

Задание 2: «Выбери те предметы и оборудование, которые понадобятся повару»

№ п/п	Наименование критерия	Максимальные баллы	Фактически
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		
О1	Безопасное использование материалов и оборудования	1,0	
2	Первоначальные знания о профессии		
О1	Демонстрация элементарных представлений о профессии: «Выбери те предметы и оборудование, которые понадобятся повару»	0 - все картинки неправильные; 0,5 - выбрал на 1 картинку меньше, чем требовалось; 1,0- выбрал все картинки	
О 2	Соблюдение времени на выполнение задания	0,5	

Модуль В. Социально-коммуникативный

№ п/п	Наименование критерия	Максимальные баллы	Фактически
1.	Соблюдение культурных норм и правил		
О 1.	Поприветствовать экспертов	0,5	
О 2.	Представиться экспертам	0,5	
2.	Презентация готовых блюд		
О 1.	Презентовать блюдо (салат)	1,0	
О 2.	Презентовать блюдо (канапе)	1,0	
О 3.	Соблюдение времени на демонстрацию задания: презентация салата	0,5	

О 4.	Соблюдение времени на демонстрацию задания: презентация канапе	0,5	
Ж 1	Владение терминологией соответствующей компетенции	0 - Не употребляет в речи соответствующие термины 0,5 - Минимальное количество терминов в речи, возможны незначительные ошибки 1,0 - Полное владение терминологией	
Ж 2	Грамотность речи	0 - наличие ошибок в речи 0,5 - отсутствие ошибок в речи 1,0 - отсутствие ошибок в речи. Речь четкая и эмоционально окрашенная	
Ж 3	Общее впечатление	0,5	

Модуль С. Изготовление блюд

Задание 1: Демонстрация умения готовить салат

№ п/п	Наименование критерия	Максимальные баллы	Фактически
О 2.	Соблюдение правил конкурса	1,0	
О 3.	Соблюдение техники безопасности	1,0	
О 4.	Качество приготовления	1,0	
О 5.	Целесообразность сочетания используемых ингредиентов	1,0	
О 6.	Опрятность	1,0	
О 7.	Сервировка блюда	1,0	
О 8.	Размер порции	1,0	
О 9.	Использование обязательных ингредиентов	1,0	
О 10.	Правильность подачи (соответствие заданию)	0,5	
О 11.	Чистота тарелки (отсутствие брызг,	0,5	

	разводов и отпечатков пальцев)		
О 12.	Соблюдение времени на выполнение задания	0,5	
J 1	Внешний вид блюда	1,0	
J 2	Оригинальность оформления	1,0	
J 3	Общее впечатление	0,5	

Задание 2: Демонстрация умения готовить канапе на шпажках

№ п/п	Наименование критерия	Максимальные баллы	Фактически
О 2.	Соблюдение правил конкурса	1,0	
О 3.	Соблюдение техники безопасности	1,0	
О 4.	Качество приготовления	1,0	
О 5.	Целесообразность сочетания используемых ингредиентов	1,0	
О 6.	Опрятность	1,0	
О 7.	Сервировка блюда	1,0	
О 8.	Размер порции	1,0	
О 9.	Использование обязательных ингредиентов	1,0	
О 10.	Правильность подачи (соответствие заданию)	0,5	
О 11.	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0,5	
О 12.	Соблюдение времени на выполнение задания	0,5	
J 1	Внешний вид блюда	1,0	
J 2	Оригинальность	1,0	
J 3	Общее впечатление	0,5	

5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА УЧАСТНИКОВ					
№	Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Количество	
				на 1 участника	на всех участников
Техническое оборудование					
1.	Часы	Песочные часы, выведенные на интерактивную доску	шт	-	1
2	Интерактивная доска,	программно-аппаратный комплекс «Колибри» диагональ 43” формат 16:10,	шт	-	1
	проектор,				
	мобильная	распознавание касаний маркера и пальцев			
	стойка для				
	доски				
Материалы и оборудование					
1.	Скатерть	SweetSun	шт	1	по количеству присутствующих
2.	Доска разделочная	Пластиковая	шт	1	по количеству присутствующих
3.	Терка	Нержавеющая сталь	шт	1	по количеству присутствующих
4.	Ложка столовая	Нержавеющая сталь	шт	1	по количеству присутствующих



5.	Вилка	Пластмассовая	шт	1	по количеству присутствующих
6.	Нож	Нержавеющая сталь	шт	1	по количеству присутствующих
7.	Миска для перемешивания блюда	19 см, фарфор	шт	1	по количеству присутствующих
8.	Тарелка, салатник	Luminarc тарелка мелка столовая белого цвета, диаметр 19 см. Салатник стеклянный 120 см ³	шт	1	по количеству присутствующих
9.	Тарелка из закаленного стекла для демонстрации блюда	25 см	шт	1	по количеству присутствующих
10.	Соусник	Luminarc	шт	1	по количеству присутствующих
11.	Наборы для канапе	Пластмассовые формочки	шт	1	по количеству присутствующих
12.	Салфетки бумажные	10 шт. в пачке	шт	1	по количеству присутствующих
13.	Влажные салфетки	10 шт. в пачке	шт	1	по количеству присутствующих

14.	Контейнер	Одноразовый для продуктов	шт	1	по количеству присутствующих
15.	Салфетки тканевые	Белая, цветная	шт	2	по количеству присутствующих
16.	Шпажки для канапе	Цветные пластиковые	упаковка	1	на всех участников
Мебель					
1.	Стол для ингредиентов, тулбоксов	Детский разноуровневый (ЛДСП, металл)	шт	-	8
2.	Стол для участников	Детский разноуровневый	шт	1	по количеству присутствующих
3.	Стол для демонстрации	Детский разноуровневый	шт	-	1
4.	Стул для участника	Детский разноуровневый (ЛДСП, металл)	шт	1	по количеству присутствующих
5.	Корзина для мусора	пластик	шт	1	по количеству присутствующих
Тулбоксы участника					
1.	Фартук, колпак		шт	1	-
2.	Перчатки	Резиновые, соразмерные руке ребенка	пара	1	-
3.	Ингредиенты для приготовления салата	В соответствии с 30% изменением:			
Фруктовая корзина:					
Яблоки		шт	1	-	
Груши	шт	1	-		

		Бананы	шт	1	-
		Апельсины	шт	1	-
		Киви	шт	1	-
		Овощная корзина:			
		Картофель (отварной)	гр	200	-
		Морковь (сырая и отварная)	шт	2	-
		огурец свежий	шт	1	-
		помидор свежий	шт	1	-
		зелень петрушки и укропа, лук зеленый	гр	200	-
		капуста белокочанная	шт	¼ вилка	-
		Мясо и яйца корзина:			
		филе курицы отварное	гр	200	-
		яйцо куриное отварное	шт	2	-
		Ингредиенты для заправки:			
		сметана	гр	100	-
		йогурт классический	упа- ковка	1	-
		растительное масло	гр	100	-
4.	Ингредиенты для приготовления канапе	В соответствии с 30% изменением:			
		хлеб белый	гр (на 1 порцию)	20	
		Ветчина	гр	10	
		Сыр Российский	гр	20	
		Помидоры черри-	шт	3	
		Масло сливочное	гр	10	
		Зелень петрушки	гр	2	
		Огурцы свежие	гр	10	
		яйцо перепелиное	шт	0,5	
		сладкий зеленый виноград без косточек	гр	10	
		банан	шт	1	
		мандарин	шт	1	
		киви	шт	1	
		яблоко	шт	1	

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенции «Поварское дело» допускаются участники 5-7 лет, прошедшие инструктаж по охране труда;

6.2 К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенции «Поварское дело» допускаются участники, имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента.

6.3 К участию в Skill-модуле допускается воспитанник ДООУ вместе с тренером-наставником, имеющим в наличии:

- справку (заверенную печатью и личной подписью руководителя ДООУ) о наличии в возрастной группе ДООУ благоприятной эпидемиологической обстановки на день проведения соревнований;
- справку о состоянии здоровья ребенка (заверенную личной подписью медицинского работника, печатью и личной подписью руководителя ДООУ) на день проведения соревнований;
- письменное согласие родителей на участие ребенка в Skill-модуле Чемпионата.

6.4 Участники и тренеры-наставники обязаны соблюдать правила техники безопасности в ходе проведения Чемпионата, обеспечивать порядок и чистоту на рабочих местах участников. В случае нарушений техники безопасности, допущенных участником в ходе выполнения и (или) демонстрации конкурсного задания главный эксперт имеет право приостановить работу участника либо отстранить участника от выполнения конкурсного задания.

6.5 Ответственность за жизнь и здоровье участников во время проведения Чемпионата возлагается на Организатора.

6.6 При несчастном случае или внезапном ухудшении физического состояния ребенка тренеру-наставнику необходимо сообщить о случившемся представителям Оргкомитета, которые должны принять меры по оказанию ребенку медицинской помощи.

6.7 Все помещения соревновательной площадки должны быть оснащены первичными средствами пожаротушения.

6.8 При возникновении пожара или задымления Организатору следует немедленно сообщить об этом в ближайшую пожарную часть, организовать эвакуацию людей, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения.

6.9 Организатор обеспечивает медицинское сопровождение Чемпионата: формирование аптечки для оказания первой медицинской помощи, дежурство медицинского работника на соревновательной площадке.

6.10 Организатор обеспечивает ограниченный доступ посторонних лиц на Чемпионата.

6.11 Участник для выполнения конкурсного задания использует следующие инструменты:

Наименование инструмента	
использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица (волонтера) старше 18 лет
НОЖНИЦЫ	-
НОЖ	-

6.12 Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты, обувь - безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

6.13 Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:



Огнетушитель



Телефон для использования при пожаре



Указатель выхода



Указатель запасного выхода



Аптечка первой медицинской помощи

6.14 На соревновательной площадке должна находиться аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, необходимыми для оказания первой помощи.

6.15 Ежедневно, перед началом выполнения конкурсного задания, в процессе подготовки рабочих мест Участников, Организатор обязан:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места;
- проверить правильность установки стола, стула, положения обо-

рудования и инструмента, при необходимости устранить неисправности до начала прихода Участников на соревновательную площадку.

6.16 При выполнении конкурсных заданий и уборке рабочих мест Участнику:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте; рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- использовать материалы и оборудование только по назначению;
- выполнять конкурсные задания только исправным инструментом;
- содержать рабочее место в чистоте;
- при работе с ножницами соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

6.17 При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту поднятием руки.

6.18 После окончания работ Участник обязан:

- привести в порядок рабочее место;
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место;
- поднять руку, сообщить эксперту об окончании работы.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Примерный набор картинок для выполнения модуля А













