

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Ресторанный сервис»

**игровой чемпионат ПрофиДети
среди образовательных учреждений
Междуреченского городского округа**

г. Междуреченск, 2022

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	Название и описание профессиональной компетенции	стр. 3
2.	Спецификация стандарта (WSSS)	стр. 4
3.	Конкурсное задание	стр. 5
4.	Оценка выполнения модулей конкурсного задания	стр. 9
5.	Инфраструктурный лист	стр. 15
6.	Техника безопасности	стр. 19
	Приложение 1. «Схемы складывания салфеток»	стр. 21
	Приложение 2. «Варианты сервировки стола»	стр. 24

1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Название профессиональной компетенции:

«Ресторанный сервис»

1.2. Описание профессиональной компетенции. Работник в сфере ресторанного сервиса, обслуживающий посетителей в ресторанах, кафе. Осуществляет следующую деятельность:

- сервировка стола;
- принятие заказов от посетителей/гостей;
- получение от них расчёта за услуги;
- уборка столов после ухода посетителей и др.

Для успешной работы официанту необходимы физическая выносливость, хорошая координация движений, развитая зрительная память, способность к распределению внимания, коммуникабельность, стрессоустойчивость, вежливость, приветливость, знание этикета и арифметические способности.

1.3. Основополагающие документы

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

- Проектная документация игрового чемпионата ПрофиДети;
- Регламент проведения игрового чемпионата ПрофиДети;
- ФГОС дошкольного образования;
- ФГОС начального общего образования;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности;
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА (WSSS)

(перечень представлений и практических умений, которые должен продемонстрировать участник в рамках выбранной компетенции)

Компетенция «Ресторанный сервис»

№	Skill-перечень
Раздел 1. Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья	
1.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">• правила безопасной работы с посудой, столовыми приборами, инвентарем, используемыми в профессии;• правила соблюдения чистоты и порядка на рабочем месте в ходе выполнения заданий и по их завершению;• правила соблюдения осанки во время выполнения задания;• правила последовательности сервировки стола;• правила личной гигиены, специфичные для профессии;• требования к форме официанта.
1.2.	Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none">• расставить столовую посуду, приборы и инвентарь в зависимости от приема пищи (завтрак, обед, ужин);• соблюдать правила последовательности сервировки стола;• соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте в ходе выполнения заданий и по их завершению;• соблюдать правила личной гигиены, специфичные для профессии: убранные волосы, блузка опрятно заправлена;• соблюдать правильную осанку во время выполнения задания;• соблюдать требования к форме официанта;• соблюдать правила безопасной работы с посудой, столовыми приборами, инвентарем, используемыми в профессии.
Раздел 2. Первоначальные знания о профессии	
2.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">• социальную значимость профессии;• профессиональную терминологию, соответствующую профессии;• названия инструментов, материалов и оборудования используемых в профессии и их функциональное назначение;• требования к столовой посуде, приборам, инвентарю, столовому белью;• специфическую деятельность профессии официант: сервировка стола, складывание салфеток, распознавание специй;• последовательность сервировки стола (спецовка, скатерть, салфетки, набор для специй, столовые тарелки, столовые приборы, бокалы, элемент декора – вазочка/цветочная композиция).
Раздел 3. Первоначальные умения в области профессии	
3.1.	Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none">• пользоваться терминологией, соответствующей профессии;• подбирать необходимый материал и оборудование к организуемой деятельности;• использовать необходимый материал и оборудование по назначению;

	<ul style="list-style-type: none"> • осуществлять контроль за соблюдением правил безопасного поведения во время выполнения задания; • сервировать стол, соблюдая последовательность сервировки; • использовать по назначению инструменты, средства, оборудование (в т. ч. тулбокс); • складывать салфетки различными способами (высокие и низкие формы); • определять специи; • подбирать соответствующую посуду для подачи специй.
Раздел 4. SoftSkills (сквозные представления, умения)	
4.1.	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила конкурса (не общаться с тренером-наставником и другими участниками на площадке, действовать в соответствии с алгоритмом задания, укладываться во времени в период подготовки и демонстрации задания); • способы поддержания чистоты на рабочем месте, необходимость этих действий; • элементарные культурные нормы коммуникации (приветствие, благодарность); • культурные нормы организации собственной деятельности (аккуратность, рациональность использования материалов, соблюдение чистоты и порядка на рабочем месте); • правила работы с инструментами, материалами и оборудованием, используемых в заданиях; • цифры от 1 до 5; • правую и левую сторону.
4.2.	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать правила конкурса; • поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте на протяжении всего конкурсного задания и по его завершении; • соблюдать культурные нормы коммуникации; • презентовать себя и свой продукт (называть своё имя, фамилию; представить продукт своей деятельности, в соответствии с алгоритмом его выполнения, способ его изготовления если предусмотрено заданием); • организовывать собственную деятельность в соответствии с условием задания и культурными нормами.

3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

3.1. Конкурсное задание выполняется по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя выполнение заданий, связанных с осведомленностью участника о профессии «официант», распознаванием специй и определением посуды для из подачи, складыванием салфеток, сервировкой стола.

3.2. Конкурсное задание имеет следующие модули:

Модуль А (инструментальный) – «Распознавание специй и определение посуды, в которой они подаются».

Модуль В (инструментальный) – «Складывание салфеток».

Модуль С (практический) – «Сервировка стола с использованием элементов декора из тулбокса по тематике «День рождения».

3.3. В ходе Чемпионата Участник выполняет задания трех модулей:

– 2 модуля инструментальных и 1 модуль практический, включают задания по демонстрации первоначальных умений в области профессии.

В день, предшествующий дню проведения Чемпионата, Главный эксперт проводит жеребьевку участников, определяет модули, которые предстоит выполнить участникам. Результаты жеребьевки оформляются в протоколе.

20 % изменения заданий определяются главным экспертом в день проведения Чемпионата и озвучиваются участникам непосредственно на площадке экспертами, оценивающими данный модуль.

3.4. Чемпионат длится 1 час. На выполнение участником каждого модуля и демонстрацию выполненного задания отводится не более 20 минут. При выполнении инструментального и практического модулей время распределяется согласно описанию выполнения задания.

3.5. Участники при выполнении модуля получают одинаковый набор с материалами и инструментами в соответствии с 20 % изменения задания. При выполнении практического модуля участники получают набор материалов согласно варианту задания, выбранного путем жеребьевки.

Во время чемпионата разрешается использовать материалы и инструменты, предоставленные Организатором и тулбокс участника.

Модуль А. «Распознавание специй и определение посуды, в которой они подаются»

Цель: демонстрация умений определять специи и определять посуду, в которой они подаются.

Лимит времени на организацию среды и оглашение задания: 2 мин.

Лимит времени на выполнение задания: 6 мин.;

Лимит времени на презентацию задания: 2 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;

-
- рассмотреть и распознать представленные специи на тарелке с помощью обоняния и по внешнему виду;
 - расположить напротив специи ту посуду, в которой они подаются;
 - привести в порядок рабочее место;
 - поднять руку и сообщить о готовности представить задание;
 - назвать специи и посуду в которой они подаются из представленной на столе;
 - после представления задания эксперту, всю посуду для специй снова составить на тот поднос, на котором она стояла до выполнения задания;
 - поднять руку и сообщить об окончании выполнения задания.

Ожидаемый результат: участник определяет внешнему виду и по запаху специи, напротив специи выставляет посуду, в которой они подаются.

Набор специй на тарелке: соль, перец черный, соус-кетчуп, сахар-песок, горчица.

Варианты 20% изменений:

Вариант 1. Замена специи (майонез)

Вариант 2. Замена специи (перец красный)

Вариант 3. Замена специи (масло растительное)

Модуль В. «Складывание салфеток».

Цель: демонстрация умения складывания салфетки различными формами и фигурами.

Лимит времени на организацию среды и оглашения задания: 1 мин.

Лимит времени на выполнение задания: 13 мин.

Лимит времени на представление задания: 1 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- внимательно выслушать задание;
- внимательно ознакомиться с рабочим местом;
- достать из конверта салфетки и распечатанные схемы складывания салфеток, разместить на столе;
- протереть руки влажной салфеткой (использованная салфетка складывается в корзиночку на столе);
- сложить салфетки, воспользовавшись схемами из конверта;
- разместить сложенные салфетки в верхнем правом углу стола;

-
- привести в порядок рабочее место (схемы и лишние салфетки убрать в конверт);
 - поднять руку и сообщить о готовности представить задание;
 - назвать фигуры и формы, представленные на столе;
 - после представления задания эксперту, все формы убрать в конверт со схемами;
 - поднять руку и сообщить об окончании выполнения задания.

Ожидаемый результат: участник складывает салфетки и называет формы, фигуры представленных салфеток.

Варианты 20 % изменений:

Схемы салфеток 7 штук представлены в приложении 1. Из них: 4 формы обязательные и 1 форма (из 3-х оставшихся) определяется случайным выбором участником Чемпионата перед началом выполнения задания. Обязательные формы определяет эксперт и объявляет накануне конкурса.

Содержание конверта: распечатанные схемы салфеток – 5 шт., салфетки – 5 шт. + 2 запасных

Модуль С. «Сервировка стола с использованием элементов декора из тулбокса по тематике «День рождения».

Цель: демонстрация умения сервировки стола и его презентации.

Лимит времени на организацию среды и оглашение задания: 2 мин.

Лимит времени на выполнение задания: 15 мин.

Лимит времени на представление задания: 3 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- внимательно выслушать задание;
- познакомиться с общей инфраструктурой площадки под руководством главного эксперта площадки;
- подойти к столу с № соответствующему № участника;
- достать из конверта карточку с вариантом сервировки стола – по блюдам, расположенным на карточке, определить вариант сервировки стола (к завтраку или к ужину), карточку расположить на конверте рядом с набором посуды;
- открыть тулбокс с декором;
- ознакомиться с набором столовой посуды, приборов, инвентаря;

-
- вытереть руки влажной салфеткой;
 - расстелить скатерть;
 - накрыть стол на 2 персоны: расставить салфетки, столовую посуду (тарелки), столовые приборы, стаканы или чайные пары;
 - расположить элементы декора из тулбокса на сервировочном столе для придания тематики столу;
 - привести в порядок рабочее место;
 - поднять руку и сообщить о готовности представить задание;
 - составить презентацию (устный рассказ) о своем сервированном столе из 2-3 предложений.
 - после презентации, встать около своего стола, поднять руку, сообщить об окончании выполнения задания.

Ожидаемый результат: участник демонстрирует и презентует тематическую сервировку стола.

Варианты карточек в конвертах (блюда на карточках подбираются в соответствии с вариантом сервировки):

Вариант 1. Сервировка стола к завтраку (приложение 2)

Вариант 2. Сервировка стола к ужину (приложение 3)

Содержание тулбокса участника: элементы декора для тематического стола - не более 5 шт.

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. Удельный вес модулей.

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых

баллов (измеримая оценка).

Количество баллов каждого модуля представлено в Таблице 1 и составляет 40 баллов. Максимальное количество баллов, которое может набрать участник в процессе выполнения конкурсных модулей, составляет 46 баллов.

Таблица 1

Skill-перечень	Модуль А (умения)	Модуль В (умения)	Модуль С (умения)
Раздел 1. Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей	3	2	4
Раздел 2. Первоначальные представления о профессии	-	-	-
Раздел 3. Первоначальные умения в области Профессии	5	6	6
Раздел 4. SoftSkills (сквозные представления, умения)	5	5	4
Всего	13	13	14
Итого	15	15	16

4.3. Критерии оценки

Модуль А. «Распознавание специй и определение посуды, в которой они подаются»

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение		3	

	охраны жизни и здоровья детей			
1.1.	Соблюдение санитарных норм и правил при организации рабочего места	Участник сидит за столом на расстоянии ширины кулака	1	
		Участник соблюдает правильную осанку	1	
		Участник определяет по внешнему виду или запаху специи в соответствии с ТБ	1	
2.	Первоначальные умения в области профессии		5	
2.1.	Умение определять специи визуально и по запаху	Организовано рабочее место	1	
		Все специи определены верно, посуда, в которой они подаются на стол выбрана правильно расположена напротив специи.	1	
2.2.	Качество выполнения задания	Специи не просыпаны, не пролиты	1	
		Участник не пробовал специи на вкус	1	
		Участник назвал все специи и посуду правильно	1	
3.	SoftSkills (сквозные представления, умения)		5	
3.1.	Соблюдение правил конкурса	Участник не общается на площадке с тренером-наставником	1	
		Участник действует в соответствии с алгоритмом задания	1	
		Участник укладывается в отведенное время выполнения задания	1	
3.2.	Поддержание чистоты и порядка на рабочем месте	На протяжении всего конкурсного задания	1	
		Рабочее место убрано в конце конкурсного задания	1	

	ИТОГО		13	
	Субъективная оценка		2	
	Позитивные эмоции		0,5	
	Выразительность и содержательность представления задания		1	
	Общее впечатление		0,5	
	ВСЕГО		15	

Модуль В. «Складывание салфеток».

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Макси мально	Фактич ески
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		2	
1.3	Соблюдение норм гигиены	Одет в соответствующую форму официанта, волосы убраны, руки вытерты влажными салфетками	1	
		Участник соблюдает правильную осанку	1	
2.	Первоначальные умения в области профессии		6	
2.1.	Складывание салфеток разными способами и формами	Понимают и использует схемы	1	
		Все салфетки сложены	1	
		Салфетки держат форму, не раскрываются	1	
		Готовые салфетки целые, не надорванные	1	
		Готовые сложенные салфетки находятся в правом углу стола	1	

2.2.	Профессиональные знания	Называет формы салфеток	1	
3.	SoftSkills (сквозные представления, умения)		5	
3.1	Соблюдает правила конкурса	Действует в соответствии с алгоритмом задания	1	
		Уложился во времени выполнения (использовано не менее 90% времени)	1	
		Не общается на площадке с тренером – наставником	1	
		Наводит порядок на площадке после выполнения задания	1	
		Сообщает о выполнении задания эксперту	1	
	ИТОГО		13	
	Субъективная оценка		2	
	Проявление творчества		0,5	
	Позитивные эмоции		0,5	
	Выразительность и содержательность		0,5	
	Общее впечатление		0,5	
	ВСЕГО		15	

Модуль С. «Сервировка стола на 2/4 персоны с использованием элементов декора из тулбокса по тематике «День рождения».

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья		4	

1.1.	Соблюдение правильного переноса столовой посуды и приборов	Участники переносят тарелки не более 2-х в стопке, столовые приборы держат по середине, стаканы переносит по одному в руке, держит за середину, чайные чашки держит за ручку.	1	
1.2.	Соблюдение техники безопасности при работе	Обувь без каблука с закрытым носом и пяткой, манжет рубашки застегнут, волосы убраны	1	
		При переносе посуды соблюдает ТБ, не сталкивается с другими участниками, не мешает их движению	1	
1.3.	Соблюдение гигиенических требований	Пользуется влажной салфеткой	1	
2.	Первоначальные умения в области профессии		6	
2.1.	Расстелить скатерть	Скатерть застелена без складок	1	
		Расстояние от края стола до пола со всех сторон одинаково	1	
2.2.	Расставить салфетки, столовую посуду (тарелки), столовые приборы, стаканы;	Соблюдена последовательность сервировки	1	
		Сервировка соответствует приему пищи	1	
2.3.	Использование элементов декора из тулбокса	Элементы декора соответствуют заявленной тематике	1	
2.4.	Презентация сервировки	Сервировка представлена в форме устного рассказа состоящего из 3-4 предложений	1	
3.	SoftSkills (сквозные представления, умения)		4	
3.1.	Соблюдение симметричности при сервировке	Участник расставляет столовую посуду и приборы справа налево, симметрично	1	

3.2.	Порядок на рабочем месте	Убрал неиспользованные материалы в бокс	1	
3.3.	Соблюдение алгоритма выполнения задания	При выполнении задания действовал последовательно	1	
		После завершения поднял руку, сообщил экспертам о выполненном задании	1	
	ИТОГО		14	
	Субъективная оценка		2	
	Проявление творчества		0,5	
	Позитивные эмоции		0,5	
	Выразительность и содержательность		0,5	
	Общее впечатление		0,5	
	ВСЕГО		16	

Критерии оценки:

- 0 - не демонстрирует;
- 0,5 – демонстрирует частично;
- 1 – демонстрирует.

5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА УЧАСТНИКОВ					
№	Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Количество	
				на 1 участника	на всех участников
Зона проведения конкурсного задания Модуль А.					
Техническое оборудование					
1.	Таймер	песочные часы 10 мин.	шт.	1	1
Сырье					
2.	Соль	В пакетике с замком типа zip lock		1	6
3.	Перец черный	В пакетике с замком типа zip lock		1	6

4.	Соус кетчуп	В пакетике с замком типа zip lock		1	6
5.	Сахар -песок	В пакетике с замком типа zip lock		1	6
6.	Горчица	В пакетике с замком типа zip lock		1	6
7.	Влажные салфетки		пач.	1	6
Оборудование					
8.	Корзинка пластиковая	Размер: 20 см x 10 см x 5 см	шт.	1	6
9.	Солонка		шт.	1	6
10.	Перечница		шт.	1	6
11.	Соусница		шт.	1	6
12.	Сахарница		шт.	1	6
13.	Горчичница		шт.	1	6
14.	Бутылочка под масло растительное		шт.	1	6
15.	Поднос пластиковый	Диаметр 25 см	шт.	2	12
16.	Пакетики с замком типа zip lock	Размер 5 x 8 см	шт.	5	30
Мебель					
17.	Стол детский	Размер (Д, Ш, В): 110x55x40(58) см. Материал: ЛДСП, 16 мм.	шт.	1	6
18.	Стул детский		шт.	1	6
19.	Стул для эксперта	детский	шт.	1	6
20.	Стул для главного эксперта		шт.	1	1
21.	Стол для экспертов		шт.	1	1
22.	Корзина для мусора		шт.	1	1
Зона проведения конкурсного задания Модуль В.					

Техническое оборудование					
1.	Таймер	Песочные часы 5 мин.	шт.	1	1
Расходные материалы					
2.	Влажные салфетки		пач.	1	6
3.	Салфетки бумажные большие	Размер 33 на 33 см	шт.	5	30
4.	Карточки со схемами складывания салфеток	Размер А 5	Шт.	5	30
Оборудование					
5.	Конверт пластиковый	Размер А 4	Шт.	1	6
Мебель					
6.	Стол детский	Размер (Д, Ш, В): 110х55х40(58) см. Материал: ЛДСП, 16 мм.	шт.	1	6
7.	Стул детский		шт.	1	6
8.	Стул для эксперта	детский	шт.	1	6
9.	Стол для экспертов		шт.	1	1
10.	Стол для главного эксперта		Шт.	1	1
11.	Корзина для мусора		шт.	1	1
Зона проведения конкурсного задания. Модуль С.					
Техническое оборудование					
1.	Таймер	песочные часы 10 мин.	шт.	1	1
Расходные материалы					
2.	Конверт пластиковый	Размер А 5	шт.	1	6
4.	Влажные салфетки		пач.	1	6
5.	Корзинка пластиковая	Размер: 20 см х 10 см х 5 см	шт.	1	6

6.	Скатерть		шт.	1	6
7.	Салфетница		шт.	1	6
8.	Салфетки бумажные маленькие		пач.	1	1
9.	Тарелка столовая мелкая	Диаметр 19-22 см	шт.	2	12
10.	Тарелка глубокая		шт.	2	12
11.	Нож десертный		шт.	2	12
12.	Ложка десертная		шт.	2	12
13.	Вилка десертная		шт.	2	12
14.	Чайная ложка		шт.	2	12
15.	Стакан		шт.	2	12
16.	Чайная пара		шт.	2	12
Мебель					
17.	Стол детский для участников	Размер (Д, Ш, В): 110х55х40(58) см. Материал: ЛДСП, 16 мм.	шт.	1	6
18.	Стол детский для размещения наборов посуды	Размер (Д, Ш, В): 110х55х40(58) см. Материал: ЛДСП, 16 мм.	шт.	1	6
19.	Стул детский		шт.	2	10
20.	Стул для эксперта		шт.	1	7
21.	Стол для экспертов		шт.	1	1
22.	Корзина для мусора		шт.	1	1
ТУЛБОКС УЧАСТНИКА для выполнения модуля С					
1.	Пластиковый короб		шт.	1	1
2.	Элементы декора в соответствии с тематикой		шт.	Не более 5	
КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ					
Расходные материалы					
1.	Калькулятор		шт.	1	3

2.	Ручка шариковая		шт.	1	7
3.	Карандаш		шт.	1	7
Мебель					
4.	Стул		шт.	1	7
5.	Стол		шт.	1	1
ИГРОВАЯ КОМНАТА УЧАСТНИКОВ					
Оборудование и материалы					
1.	Карандаши		пачка	1	6
2.	Восковые мелки		пачка	1	6
3.	Мультфильмы на флэш-карте		шт.	10	10
4.	Интерактивная доска		шт.	1	1
Расходные материалы					
5.	Раскраски-антистресс		пачка	1	1
Мебель					
6.	Детский стул		шт.	1	6
7.	Ковер		шт.	1	1
8.	Мягкие подушки		шт.	1	6
9.	Диван		шт.	1	1

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенции «Ресторанный сервис» допускаются участники 6-8 лет, прошедшие инструктаж по охране труда; имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента.

6.2. К участию в Skill-модуле Чемпионата допускается обучающийся ОУ вместе с тренером-наставником, имеющим в наличии:

- справку (заверенную печатью и личной подписью руководителя ОУ) о наличии в возрастной группе ДОУ и класса ОУ благоприятной эпидемиологической обстановки на день проведения соревнований;

-
- справку о состоянии здоровья ребенка (заверенную личной подписью медицинского работника, печатью и личной подписью руководителя ОУ) на день проведения соревнований;
 - письменное согласие родителей на участие ребенка в Skill-модуле Чемпионата.

6.3. 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.

6.4. Ответственность за жизнь и здоровье участников во время проведения Чемпионата возлагается на Организаторов.

6.5. 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.

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

6.7. 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.

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

6.9. Организатор обеспечивает ограниченный доступ посторонних лиц на Чемпионат.

6.10 **Организаторы** Чемпионата обеспечивают форму участников: футболки одинакового цвета и форма официанта (белая водолазка с длинным рукавом, фартук, косынка на шею).

6.11 **Тренеры-наставники** обеспечивают соответствующий внешний вид участников:

- для мальчиков: джинсы, кроссовки на нескользящей подошве, волосы коротко подстрижены, ногти ухожены;

- для девочек: джинсы, кроссовки на нескользящей подошве, волосы убраны в пучок на затылке, ногти коротко подстрижены, ухожены, мягкий макияж допускается. Серьги без камней в форме колец или гвоздик. Не допускаются наручные часы и другие наручные украшения.

6.12. Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты:

-
- фартуки;
 - обувь (на нескользящей подошве).

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

– F 04 Огнетушитель



– Телефон для использования при пожаре



– E 22 Указатель выхода



– E 23 Указатель запасного выхода



– ЕС 01 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;
- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;
- подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места,
- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования 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;
- выполнять конкурсные задания только исправным инструментом;
- содержать рабочее место в чистоте;
- использовать по назначению материалы, инструменты и оборудование (не брать его в рот и не нюхать);
- при движении на площадке не торопиться, не сталкиваться с другими участниками.

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

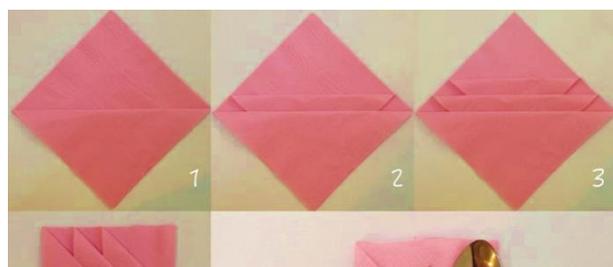
6.18. После окончания работ Участник обязан:

- привести в порядок рабочее место;
- снять и убрать средства индивидуальной защиты в отведенное место;
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место;
- поднять руку, сообщить эксперту об окончании работы.

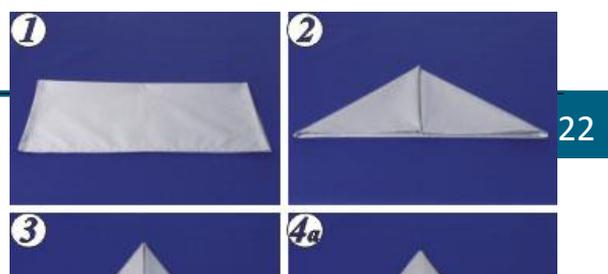
Приложение 1.

Схемы складывания салфеток

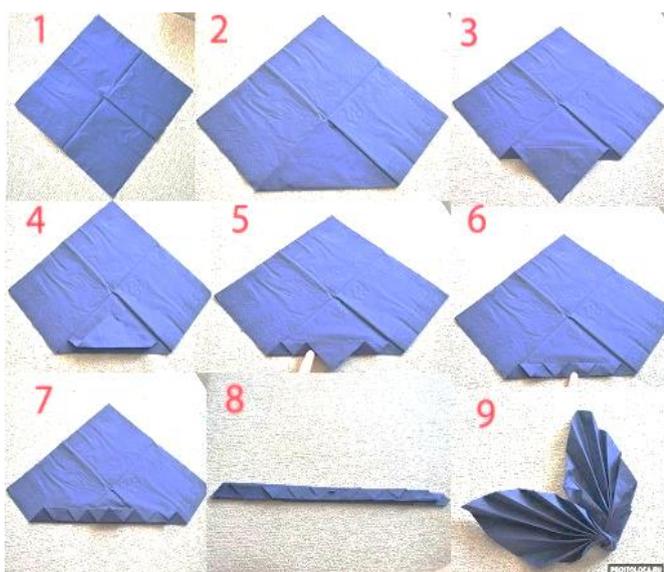
1. Конвертик



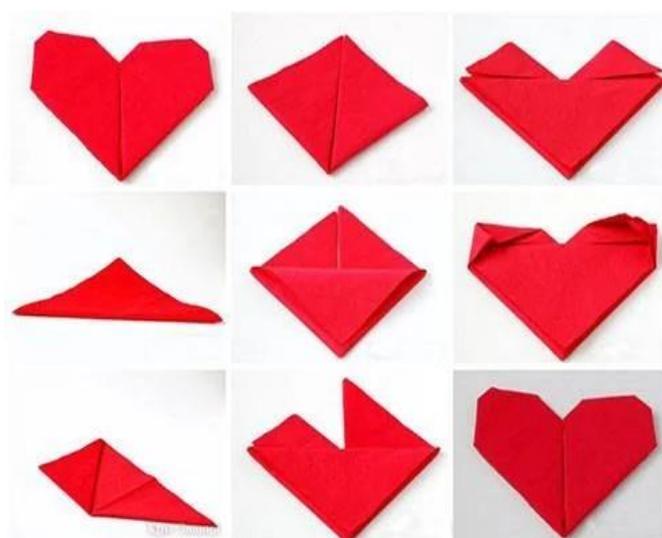
2. Эверест



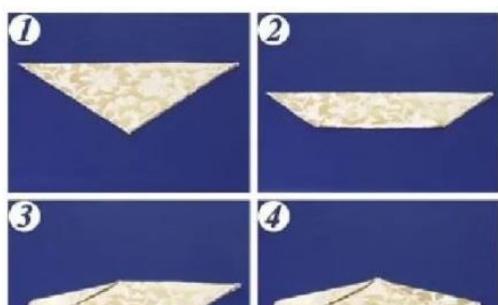
3. Листик



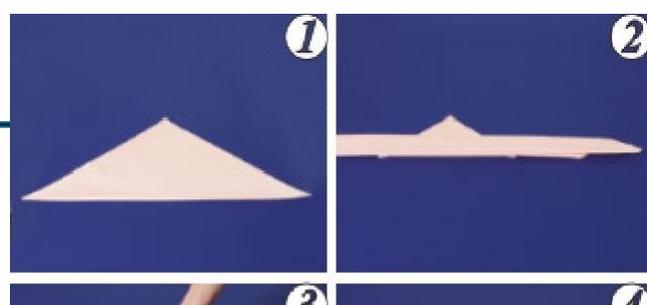
4. Сердце



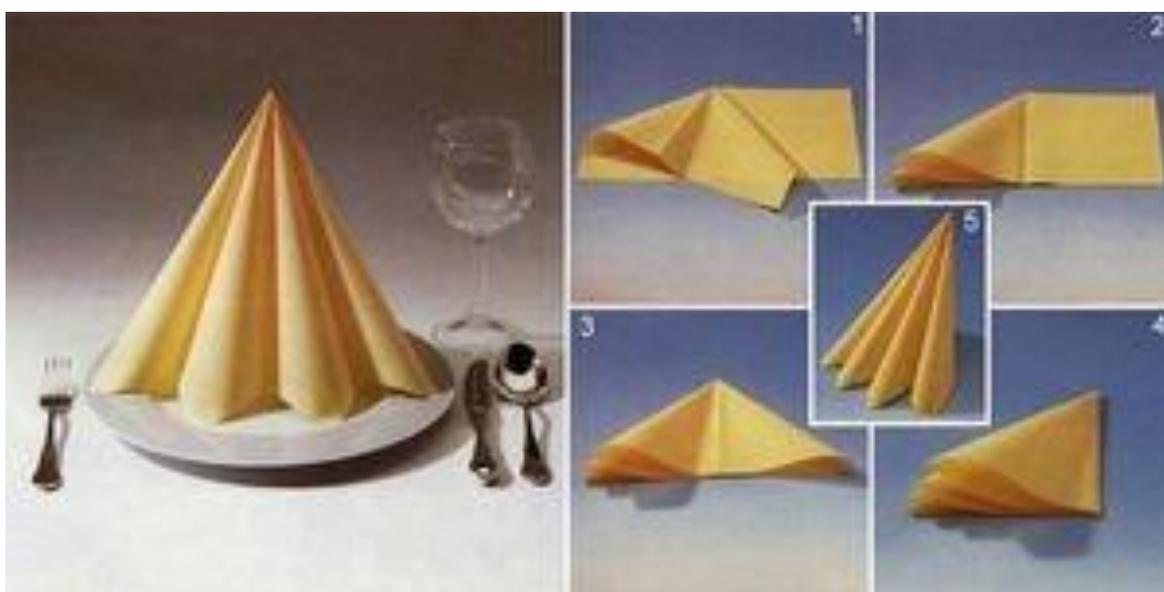
5. Рыбка



6. Пламя



7. Пирамидка



Приложение 2.



Варианты сервировки стола

1. Сервировка стола к завтраку

2. Сервировка стола к ужину

