|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Поварское дело

 Проект

Чемпионата трудовых умений «Дети Профи»

 МБДОУ детского сада № 22 города Кирово-Чепецка

 с элементами Чемпионата Baby Skills

**Техническое описание включает в себя следующие разделы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | ВВЕДЕНИЕ ..................................................................................................................... | 3 |
|  | 1.1. | НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ ................................. | 3 |
|  | 1.2. | ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА ....................................................... | 4 |
|  | 1.3. | АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ .......................................................................................... | 4 |
| 2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОЕКТА ДЕТИ ПРОФИ ................................................................. | 4 |
|  | 2.1. | ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ ДЕТИ ПРОФИ ......................................................... | 4 |
| 3. | СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ ................................................................................ | 7 |
|  | 3.1. | КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ......................................................................................................................... | 7 |
|  | 3.2. | РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ ................................................................................................................... | 10 |
| 4. | КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ............................................................................................. | 10 |
|  | 4.1. | ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ........................................................................................................... | 10 |
|  | 4.2. | СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ ................................................................................... | 10 |
|  | 4.6. | ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ ................................................... | 11 |
| 5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ............................. | 14 |
|  | 5.1. | ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ ...... | 14 |
|  | 5.2. | СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И |  |
|  | ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ ............................................................................................ | 14 |
| 6. | МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ.............................................................................. | 18 |

1. **ВВЕДЕНИЕ**

**1.1.** **НАЗВАНИЕ** **И** **ОПИСАНИЕ** **ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**

**КОМПЕТЕНЦИИ**

* + 1. Название профессиональной компетенции:

Поварское дело

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

Повар готовит разнообразные блюда в соответствии с технологиями приготовления и соблюдением санитарных норм и правил, и соблюдением техники безопасности.

Приготовление аппетитных и питательных блюд требует от повара высокого уровня знаний и практического мастерства. Повара работают на предприятиях сферы услуг питания различного типа. В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар владеет следующими навыками:

• Разрабатывать новые рецепты согласно критериям модуля и набором ингредиентов;

• Производить обработку сырья и других продуктов;

• Готовить полуфабрикаты для основных блюд;

• Соблюдать требования к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов;

• Готовить блюда из овощей и грибов;

• Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

• Готовить блюда супы и соусы;

• Готовить блюда из рыбы;

• Готовить блюда из мяса и домашней птицы;

• Готовить холодных блюда и закуски;

• Готовить сладкие блюда и напитки;

• Определять выход порций;

• Соблюдать требования санитарных норм и правил;

• Сервировать и оформлять блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции;

• Работать на технологическом оборудовании и использовать производственный инвентарь;

• Соблюдать требования техники безопасности;

Кроме того, повару необходимы знания о составе пищи и ее калорийности, хранении продуктов, о физиологии питания, правилах составления меню. Повара также контролируют работу помощников по кухне и могут отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки еды.

**1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА**

Документ содержит информацию о стандартах, которые предъявляются участникам для возможности участия в соревнованиях, а также принципы, методы и процедуры, которые регулируют соревнования.

Каждый эксперт и участник должен знать и понимать данное Техническое описание.

**1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ**

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

* Положение о Чемпионате;
* Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции;
* Онлайн-ресурсы, указанные в данных документах

**2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОЕКТА ДЕТИ ПРОФИ**

**2.1.** **ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ ДЕТИ ПРОФИ**

Проект Дети Профи – это получение детьми дошкольного возраста начальных навыков (Skills) профессионального мастерства в разных профессиях и сферах деятельности (создание полигона ранних профориентационных проб).

Краткосрочная цель Проекта Дети Профи

В результате прохождения многоступенчатого обучения дети приобретают начальные профессиональные навыки в разных сферах деятельности: опыт

успешной социализации в продуктивной деятельности; имеют возможность проявить свои способности в разных профессиях.

Долгосрочная цель Проекта Дети Профи

Создание постоянно действующего полигона ранних профессиональных проб и проведение чемпионата Дети Профи, который даст возможность каждому дошкольнику, обучаясь у профессионалов, получить полное представление о современных профессиональных компетенциях с опорой на отечественный и международный опыт.

***Перечень представлений и практических умений, которые должен продемонстрировать участник в рамках выбранной компетенции:***

|  |
| --- |
| Раздел |
| 1. | Организация управления работой |
|  | Специалист должен знать и понимать:* Важность эффективной командной работы;
* Принципы использования специализированного кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними;
* Важность непрерывного профессионального развития для сохранения осведомленности об актуальных гастрономических тенденциях;
 |
|  | Специалист должен уметь:* Соблюдать, стандарты качества на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации;
* Планировать работу на день;
* Выполнять координацию всех подготовительных задач по модулю;
* Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;
* Оптимизировать рабочий процесс;
* Эффективно выполнять соответствующие функции по заданию;
* Рассчитывать время и трудовые ресурсы;
* Соблюдать принципы энергосбережения при работе с кулинарным оборудованием;
* Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;
* Вносить изменения в методы работы в зависимости от обстоятельств;
* Соблюдать, стандарты качества на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации;
* Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
* Демонстрировать понимание свойств ингредиентов;
* Проявлять уважительное отношение и экономическую изобретательность в использовании всех материалов;
* Правильно оценивать личные возможности и избегать излишнего напряжения;
* Самостоятельно ставить цели и достигать их;
* Демонстрировать личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.
 |
| 2 | Первоначальные знания о профессии |
|  | Участник должен знать и понимать:* Историю возникновения профессии (что сначала, что потом);
* Начальную терминологию, соответствующую профессии (оборудование, инструменты, специальная одежда);
* Социальную значимость профессии;
* Перечень профессиональных умений (организация и проведения занятий)
 |
| 3 | Коммуникативные навыки |
|  | Участник должен знать и понимать:* Пользоваться терминологией, соответствующей профессии;
* Способы и формы общения с детьми, гостями;
* Средства выразительности речи;
* Этические нормы.
 |
| 4 | Санитария и гигиена, техника безопасности |
|  | Специалист должен знать и понимать:* Безопасную организацию работ и использование технологического оборудования;
* Знать и правильно использовать оборудование и инвентарь с соблюдением техники безопасности;
* Причины порчи пищи;
* Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.
 |
|  | Специалист должен уметь:* Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP);
* Хранить сырье с соблюдением требований безопасности и гигиены;
* Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами;
* Работать аккуратно и придерживаться правил 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
 |
| 5 | Знание об ингредиентах и меню |
|  | Специалист должен знать и понимать:* Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
* Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
* Пищевую ценность ингредиентов;
* Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;
* Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.
 |
|  | Специалист должен уметь:* Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;
* Понимать и использовать маркировку ингредиентов;
* Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;
* Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
* Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
* Подбирать продукты для блюд;
 |
| 6 | Подготовка ингредиентов |
|  | Специалист должен знать и понимать:* Существующие приемы работы с различными видами сырья при выполнении конкурсного задания;
* Влияние температурного режима на сырье и полуфабрикаты;
* Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
* Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
* Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.
 |
|  | Специалист должен уметь:* Выбирать и использовать соответствующее сырье при выполнении конкурсного задания;
* Следовать рецептам и рассчитывать нужное количество сырья, ингредиентов;
* Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
* Применять современные технологии и методики при выполнении конкурсного задания.
* Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
* Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
* Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню
* Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
* Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
* Готовить различные виды холодных закусок разнообразного ассортимента.
 |
| 7 | Изготовление и презентация блюд |
|  | Специалист должен знать и понимать:* Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
* Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации;
* Тенденции в презентации блюд;
* Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
* Важность контроля выхода порций на предприятии питания;
 |
|  | Специалист должен уметь:* Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
* Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
* Вносить изменения в процесс оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
* Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
* Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
* Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д. ;
* Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид.
 |

 **3. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНОК.**

**3.1.** Схема выставления оценок и конкурсное задание будут отражать распределение оценок в максимально возможной степени.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Универсальные критерий | Кол-во баллов |
| ***Объективные критерии*** |
| 1 | Соблюдение правил конкурса |  **1,0** |
| 2 | Соблюдение правил техники безопасности, нормы по охране труда и правила противопожарной защиты при работе.  |  **1,0** |
| 3 | Владение профессиональной терминологией |  **0,5** |
| 4 | Соблюдение основных принципов планирования рабочего процесса, способы выстраивания эффективной работы ираспределения рабочего времени |  **0,5** |
| 5 | Умение ориентироваться в пространстве, использовать пространство для реализации деятельности |  **0,5** |
| 6 | Организация рабочего места детьми, умение распределить оборудование и материалы |  **0,5** |
| 7 | Целесообразность размещения, распределения, смены оборудования на протяжении всего периода выполнения деятельности | **0,5** |
| 8 | Приведение рабочего места в порядок по окончании работы | **0,5** |
| 9 | Целесообразность использования оборудования во время выполнения задания | **0,5** |
| 10 | Содержательный и выразительный рассказ о проделанной работе | **0,5** |
| 11 | Умение дать описание и характеристику |  **0,5** |
| 12 | Соблюдение времени подготовки и выполнения задания |  **1,0** |
| 12 | Соблюдение времени представления задания |  **0,5** |
| ***Субъективные критерии*** |
| 13 | Проявление позитивных эмоций |  **0-3** |
| 14 | Выразительность и содержательность представления |  **0-3** |
| 15 | Общее впечатление |  **0-3** |
| 16 | Проявление творчества при выполнении задания |  **0-3** |
|  | Итого максимальное количество баллов: |  **20** |

**Шкала оценивания по субъективным критериям**

|  |  |
| --- | --- |
| *1* | *Проявление позитивных эмоций* |
| **0** | Чувствует неуверенность, страх |
| **1** | Проявление позитивных эмоций динамично сменяется неуверенностью. Требуется подбадривание и позитивная реакция взрослых |
| **2** | Позитивные эмоции, уверенность в себе присутствуют. Имеются незначительные эмоциональные заминки, не влияющие на эффективность работы. Позитивный настрой на выполнение задания распространяется на всех участников |
| **3** | Чувствуется уверенность, авторская позиция, умение ориентироваться в том, что происходит, владение ситуацией. Позитивные эмоции транслируются детям, происходит позитивное эмоциональное заражение. |
| *2* | *Выразительность и содержательность представления* |
| **0** | Монотонность речи. Наличие грамматических и стилистических ошибок, слов-паразитов. Нарушение звукопроизношения |
| **1** | Интонация не соответствует содержанию. Имеются стилистические ошибки. Отсутствует выразительность речи |
| **2** | Речь четкая и выразительная. Стилистически грамотная, интонационно насыщенная. Ошибки и необоснованные паузы не влияют на ведение и восприятие деятельности |
| **3** | Речь четкая и выразительная. Стилистически грамотна и интонационно-оформлена. Ошибки и необоснованные паузы полностью отсутствуют |
| *3* | *Общее впечатление* |
|  | **1** | Есть недочеты. Затягивание времени выступления. Повторы |
| **2** | Удовлетворенность процессом представления. Добротная работа. |
| **3** | Целостность выступления. Логичность построения выступления. Умение действовать в нестандартных ситуациях. |
| *4. Проявление творчества при выполнении задания* |
|  | **0** | Задание выполняется шаблонно. Применяются однообразные приёмы. Нет заинтересованности ребёнка при выполнении задания |
|  | **1** | Ребёнок работает по заданному алгоритму. Заинтересованность в выполнении задания фрагментарная |
|  | **2** | Оригинальность выбранного решения. Использование нестандартных приемов (1-2).  |
|  | **3** | Выбранное решение оригинально и неожиданно. Использованные нестандартные приемы выполнения целесообразны. Задание выполняется «на одном дыхании».  |

**3.2. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ**

Состав экспертной группы для выставления оценок должен быть не менее трёх человек. Группа должна включать в себя как минимум одного опытного эксперта.

Каждый эксперт отвечает за проставление оценок по каждому аспекту конкурсного задания.

1. **КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

4.1. Конкурсное задание выполняется по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя выполнение заданий, связанных с осведомленностью участника о профессии «поварское дело», приготовлением и оформлением блюда в соответствии с предложенной темой.

4.2. Конкурсное задание имеет следующие модули:

***Модуль А*** (образовательный) – «Представление профессии «Поварское дело».

***Модуль В*** (продуктивный) – приготовление и оформление блюда.

***Модуль С*** (социально-коммуникативный) – поприветствовать экспертов, представиться, представить выводы, сделанные в ходе эксперимента.

4.3. В ходе Чемпионата Участник выполняет задания трех модулей:

* модуль А (образовательный), включающий задания из области первоначальных представлений о профессии; выбор инструментария.
* Модуль В (продуктивная деятельность), включающий задания по демонстрации первоначальных умений в области профессии. Выбор заданий осуществляется путем жеребьевки из числа трех тем для заданного блюда.
* Модуль С (социально-коммуникативный) – взаимодействие с экспертами, родителями, сотрудниками.

В день, предшествующий дню проведения Чемпионата, Главный эксперт проводит жеребьевку участников, определяет 30% изменения заданий.

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

4.5. Участники при выполнении модуля получают одинаковые задания в соответствии с 30% изменением. Во время чемпионата разрешается использовать только материалы и оборудования, предоставленные Организатором.

**4.6. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

4.6.1. Разработка конкурсного задания

Конкурсное задание составляется с учетом образцов, представленных «WorldSkillsRussia». Необходимо использовать для текстовых документов образец в формате Word.

4.6.2. Кто разрабатывает конкурсные задания /модули

Конкурсные задания /модули разрабатывают организаторы Конкурса, оценивают Эксперты по данной компетенции.

4.6.3. Как и когда разрабатывается конкурсное задание /модули

Конкурсное задание разрабатываются организаторами Конкурса. Задания должны быть готовы за 2 месяца до начала конкурса.

4.6.4. Схема выставления оценок за конкурсное задание

Конкурсное задание должно сопровождаться проектом схемы выставления оценок, основанным на критериях оценки, определяемой в Разделе 3.

4.6.5. Проект схемы выставления оценок разрабатывает лицо (лица), занимающееся разработкой конкурсного задания (организаторы конкурса).

4.6.6. Утверждение конкурсного задания

Предложения конкурсного задания, вошедшего в окончательный список, оценивается Экспертами на предмет соответствия требованиям и на предмет выполнимости его всеми участниками конкурса за отведенный период времени, при использовании имеющегося у них оборудования и реактивов. Необходимо согласие большинства (80%+1) Экспертов.

4.6.7. Выбор конкурсного задания

Выбор конкурсного задания происходит следующим образом:

Конкурсные задания разрабатываются организаторами конкурса. Задания должны быть готовы за 2 месяца до начала конкурса.

Выбор конкурсного задания (модуль В) определяется путем жеребьёвки не позднее 2-ух недель до начала Конкурса. Обязательные компоненты эксперимента определяется непосредственно перед началом выполнения задания.

4.6.8. Обнародование конкурсного задания

Конкурсное задание (модуль В) должно быть обнародовано за 2 недели до даты проведения конкурса.

4.6.9. Согласование конкурсного задания (подготовка к конкурсу)

Согласованием конкурсного задания занимаются организаторы Конкурса.

***Модуль А (образовательный)*** – презентация профессии «Поварское дело».

Цель: демонстрация участником элементарных представлений о компетенции «Поварское дело» посредством творческой презентации профессии «Поварское дело».

Лимит времени на выполнение задания: 5 минут.

Ожидаемый результат: продемонстрированы элементарные представления о компетенции «Поварское дело» в процессе творческой презентации профессии.

***Модуль В ((продуктивный)***

 Подготовка, приготовление и презентация заданного блюда по определённой теме. Цель: демонстрация умения подготовить рабочее место, приготовить и презентовать заданное блюдо по теме.

Лимит времени на выполнение задания: 25 минут

Алгоритм выполнения задания:

* ознакомиться с заданием;
* организовать рабочее место;
* приготовить блюдо;
* сообщить экспертам о завершении работы и готовности демонстрировать

задание;

Ожидаемый результат: приготовленное блюдо на определённую тему.

***Модуль С (социально-коммуникативный)***

Цель: демонстрация умения общаться с экспертами, представлять себя и презентовать приготовленное блюдо.

Лимит времени на представление задания: 3 минуты

Алгоритм выполнения задания:

- представить себя как участника Чемпионата экспертам;

- презентовать блюдо

Ожидаемый результат: участник Чемпионата представился экспертам, приготовленное блюдо, представлено экспертам и гостям Чемпионата.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1. **ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

**5.1.** **ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ**

См. документацию по технике безопасности и охране труда предоставленные оргкомитетом чемпионата.

**5.2.** **СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ**

5.2.1. К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенции

«Поварское дело» допускаются участники 5-7 лет, прошедшие инструктаж по охране труда; имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента.

5.2.2. К участию в Skill-модуле Чемпионата допускается воспитанник ДОУ вместе с тренером-наставником, имеющим в наличии:

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

– справку о состоянии здоровья ребенка (заверенную личной подписью медицинского работника, печатью и личной подписью руководителя ДОУ) на день проведения соревнований;

– письменное согласие родителей на участие ребенка в Skill-модуле Чемпионата.

5.3. 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.

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

5.5. 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.

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

5.7. 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.

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

5.9. Организатор обеспечивает ограниченный доступ посторонних лиц на Чемпионата.

5.10. Участник для выполнения конкурсного задания использует следующие инструменты:

|  |
| --- |
| Наименование инструмента |
| использует самостоятельно | использует под наблюдением эксперта илиназначенного ответственного лица(волонтера) старше 18 лет |
| - салатник- доска разделочная- кольцо формовочное для салата - нож пластиковый |  |

5.11. Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства

индивидуальной защиты:

 безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой, фартук, шапочка, резиновые перчатки.

5.12. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения

присутствующих опасностей:

|  |  |
| --- | --- |
| F 04 Огнетушитель | http://xn----etbgaobbvoii9ahbn6ei.xn--p1ai/files/cache/resize_500_350_2_0_1337.970.jpg |
| Телефон для использования при пожаре | https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=f86c813de9f3bf7d92f06c3584fbe9b7-l&n=13 |
| E 22 Указатель выхода | http://www.ktp.ru/cat/img/030893.gif |
| E 23 Указатель запасного выхода | https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=50573c1ded58b5f6988ccd05f146c549-l&n=13 |
| EC 01 Аптечка первой медицинской помощи | https://8.allegroimg.com/original/0143e9/0ba397f3434cbfed9d948c4d63e8 |

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

5.14. 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.

5.15. 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 оборудования только по назначению;
* выполнять конкурсные задания только исправным инструментом;
* содержать рабочее место в чистоте,

5.16. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить

выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту поднятием руки.

5.17. После окончания работ Участник обязан:

– привести в порядок рабочее место;

– инструмент убрать в специально предназначенное для хранений место;

– поднять руку, сообщить эксперту об окончании работы.

**6.3.** **МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА**

**ПЛОЩАДКЕ**

Любые материалы и оборудование, имеющиеся при себе у участников,

необходимо предъявить Экспертам. Жюри имеет

право запретить использование любых предметов, которые будут сочтены

не относящимися к конкурсу.

Телефоны на площадке запрещены. Пользоваться интернетом во время конкурса запрещено.