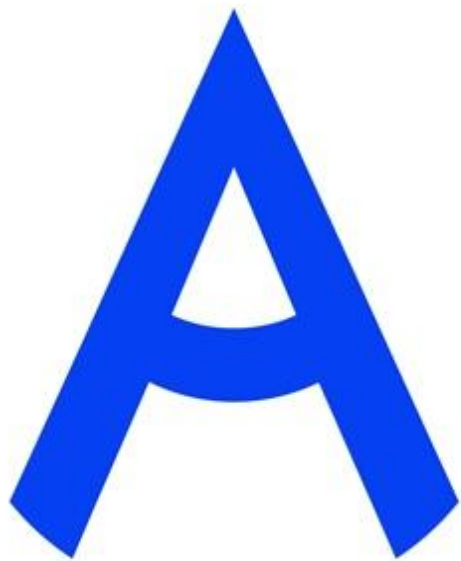


РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2026



**Утверждено
советом по компетенции:
«Бариста»**

Протокол от 09.12.2025 № 04

Председатель совета:

А.Ф. Кошелева

Главный эксперт Московской области:

Р.С. Белов

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«БАРИСТА»



Москва
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 высококлассных 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, Sroom. 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).

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС)		
ФГОС основного общего образования. Предмет «Технология»	ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	11176 Бармен ДУП.01 Практическая подготовка по технологии сервисного обслуживания в индустрии питания по профессии Официант

1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
Знать: Основы санитарии и гигиены; цели, задачи, методы и формы обслуживания. классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в	В результате освоения образовательной программы должны быть сформированы профессиональные компетенции. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты	Знать: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Правила личной подготовки бариста к обслуживанию Правила подготовки профессионального оборудования к работе Технологии альтернативных способов приготовления горячих напитков Правила и техника уборки использованной посуды Правила, технологии и

<p>организациях общественного питания; характеристику методов и форм приготовления горячих напитков; Ассортимент профессионального оборудования для приготовления кофе и чая; Виды альтернативных способов заваривания кофе; Методы подачи кофейных напитков; Правила и техника уборки рабочего места бариста; Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Уметь: организовывать, осуществлять процесс подготовки к обслуживанию; подбирать метод приготовления в соответствии с запросом; организовывать, осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи и напитков; осуществлять расчет с посетителями; Должен иметь навыки: принимать рациональные решения; применять приемы делового общения в профессиональной деятельности. конфликтные ситуации в организации; составлять рецептур приготовления кофе, согласно вкусу ароматическому профилю сорта. Эффективно взаимодействовать с персоналом и сотрудниками других отделов. По окончании обучения может сдавать демонстрационный экзамен.</p>	<p>антикоррупционного поведения; ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания. ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания. ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами. ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.</p>	<p>компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Уметь: Производить приготовление кофейных напитков различных категорий Сервировать и подавать кофейные напитки посетителям, учитывая нормы этикета Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда Производить работы по подготовке торгового зала. бара, буфета к обслуживанию. Необходимые знания: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию.</p>
---	--	---

2.Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

- Идентификация чая по сухой заварке, 3 сорта чая.
- Приготовить 2 порции эспрессо.
- Приготовить 2 порции кофе с молоком, используя техники латте-арт (эчинг/пичинг).
- Приготовление одного сорта кофе 2 различными альтернативными методами (Ноор, аэропресс).

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

- Идентификация чая по сухой заварке, 5 сортов чая.
- Приготовить 2 порции эспрессо.
- Приготовить 2 порции кофе с молоком, используя техники латте-арт (эчинг/пичинг).
- Приготовление одного сорта кофе 2 различными альтернативными методами (V60, Ноор).
- Приготовление авторского фантазийного коктейля на основе кофе.
- Триангуляция. Идентификация лишнего образца смеси молочной продукции и кофе. 5 станций x 3 чашки смеси молока и кофе.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

- Идентификация чая по сухой заварке, 5 сорта чая.
- Подготовить рабочее место, настроить помол;
- Приготовить 4 порции эспрессо;
- Приготовить 4 порции кофе с молоком, используя техники латте-арт (эчинг/пичинг);
- Приготовление одного сорта кофе 4 различными альтернативными методами (V60, Кетех, Aeropress, Ноор).
- Приготовление авторского фантазийного коктейля на основе кофе.
- Триангуляция. Идентификация лишнего образца смеси молочной продукции и кофе. 6 станций x 3 чашки смеси молока и кофе.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьник	Модуль А. Классические кофейные напитки	60 минут	Произведена идентификация чая Сварено 2 идентичных эспрессо и 2 кофе с молоком. Правильно засерверован и представлен каждый напиток
	Модуль Б. Альтернативные способы заваривания кофе	50 минут	Кофе заварен альтернативными методами, заявленными в задании, презентация соответствует вкусо-ароматическому профилю сваренного сорта.
Время выполнение всех модулей: 1 час 50 минут			
Студент	Модуль А. Классические кофейные напитки	60 минут	Произведена идентификация чая Сварено 4 порций кофе. 2 идентичных эспрессо и 2 кофе с молоком в технике

			латте-арт. Правильно засерверован и представлен каждый напиток Произведена триангуляция пяти сэтов смеси молочной продукции и кофе.
	Модуль Б. Альтернативные способы заваривания кофе	80 минут	Кофе заварен альтернативными методами, презентация соответствует вкусу - ароматическому профилю заданного сорта. Приготовлен авторский фантазийный коктейль Триангуляция.
Время выполнение всех модулей: 2 часа 20 минут			
Специалист	Модуль А. Классические кофейные напитки	60 минут	Произведена идентификация чая Правильно выстроен помол на кофемашине, сварено 8 порций кофе. 4 идентичных эспрессо и 4 кофе с молоком в технике латте-арт. Правильно засерверован и представлен каждый напиток
	Модуль Б. Альтернативные способы заваривания кофе	70 минут	Кофе заварен альтернативными методами, презентация соответствует вкусу - ароматическому профилю заданного сорта. Приготовлен авторский фантазийный коктейль Произведена триангуляция 6 сэтов смеси молочной продукции и кофе.
Время выполнение всех модулей: 2 час 10 минут			

2.3. Последовательность выполнения задания.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»

Модуль А. Классические кофейные напитки

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

Конкурсант выполняет практическое тестирование на знание продукта «чая» 3 вида, его производства, особенностей вкусовых, ароматических. (7 минут).

Задание 2. Подготовка рабочего места - 5 минут

Приготовление классических кофейных напитков: 2 порции эспрессо; 2 порции одинаковых молочных напитков с нанесением рисунка на свой выбор либо классическим белым пятном. 15 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).

Уборка рабочего места – 5 минут.

Модуль Б. Альтернативные способы заваривания кофе

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

Конкурсант выполняет следующие действия:

- подготовка рабочего места обязательной подачи кофе – 10 минут;
- приготовление 2 видов кофе различными методами (1 метод – приготовление кофе в воронке ноор и сервис напитка; 2 метод – приготовление кофе в аэропрессе 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 – 10 минут.

Требования, предъявляемые к участнику:

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

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

2.3.2. Категория участников «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.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»

Модуль А. Классические кофейные напитки

Задание 1. Практическое тестирование. Проведение процедуры идентификации чая по сухой заварке. 10 минут.

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

Задание 2. Организация рабочего места, настройка помола.

Конкурсант выполняет следующие действия:

– подготовка рабочего места. – 5 минут;

– настройка помола – 15 минут.

Задание 3. Приготовление классических кофейных напитков: 4 порции эспрессо; 4 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) – 20 минут; □

Уборка рабочего места – 10 минут;

Модуль Б. Альтернативные способы заваривания кофе

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

Конкурсант выполняет следующие действия:

– подготовка рабочего места обязательной подачи кофе – 10 минут;

– приготовление 2 видов кофе различными методами (1 метод – приготовление кофе в воронке v60, кемех, aeropress, ноор и сервис напитка; 2 метод – приготовление кофе в v60, кемех, aeropress, ноор и сервис напитка;

– презентация кофейных напитков. конкурсанты работают с партией кофе моносорта (черный ящик – определяется перед выполнением задания).

Конкурсанты работают одновременно на своих рабочих местах.

Время, отведенное на выполнение обязательной подачи кофе ограничено, конкурсанты приступают к приготовлению одновременно – 20 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 1 коктейля - 10 минут;

– варит порцию эспрессо и выбирает сироп компании - партнера (обязательное количество сиропа - 15 мл) с ассортиментом сиропов на площадке участники знакомятся с 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. - 10 минут;

– готовит авторский коктейль и презентует его.

Уборка рабочего места – 5 минут на 1 конкурсанта.

Задание 3. Триангуляция. Идентификация лишнего образца смеси молочной продукции и кофе. 6 станций x 3 чашки смеси молока и кофе.

10 минут.

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 без бренда.

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

2.4. Региональный (вариативный):

Примеры изменений для регионального (вариативного) модуля:

- изменение времени, при этом не облегчая первоначальное задание, а оставляя сложность на прежнем уровне либо усложняя его; выбор обжарщиков на усмотрение региона.

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/измеримый)	Макс. балл
Школьники	Модуль А. Классические кофейные напитки	И или О	47
	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	И	3
	Внешний вид участника, осанка, манеры	И	2
	Идентификация чая по сухой заварке	И	6
	Приготовление эспрессо	И/О	15
	Приготовление кофе с молоком	И/О	18
	Латте-арт	И/О	3
	Модуль Б. Альтернативные способы заваривания кофе	И или О	53
	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства. Кофейный напиток № 1	И/О	25

	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства. Кофейный напиток № 2	И/О	25
	Общее впечатление от работы участника	И/О	3
ОБЩЕЕ:			100
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
	Приготовление авторского напитка	И/О	14
ОБЩЕЕ:			100
Специалисты	Модуль А. Классические кофейные напитки	И или О	60
	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	И	4
	Внешний вид участника, осанка, манеры	И/О	3
	Идентификация чая по сухой заварке	И	10
	Подготовка рабочего места, настройка помола	И	6
	Приготовление эспрессо	И/О	14
	Приготовление кофе с молоком	И/О	17
	Латте-арт	И/О	6
	Модуль Б. Альтернативные способы заваривания кофе	И или О	40

	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства. Кофейный напиток № 1	И/О	10
	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства. Кофейный напиток № 2	И/О	11
	Триангуляция	И	5
	Приготовление авторского напитка	И/О	14
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: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям):

Требуемая специальная одежда (участник обязан привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты)					
№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ссылка на образец (при необходимости)	Ед. измерения	Необходимое количество
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. Рекомендуемый перечень оборудования и инструментов для участников категорий: школьники, студенты, специалисты (при необходимости оформляется отдельно для каждой категории), которые участник может привезти с собой:

Рекомендуемый набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям))					
*на площадке могут быть аналоги с аналогичными характеристиками, предоставляемые в качестве замены					
№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ссылка на образец (при необходимости)	Ед. измерения	Необходимое количество
	Не требуется				

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

3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

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

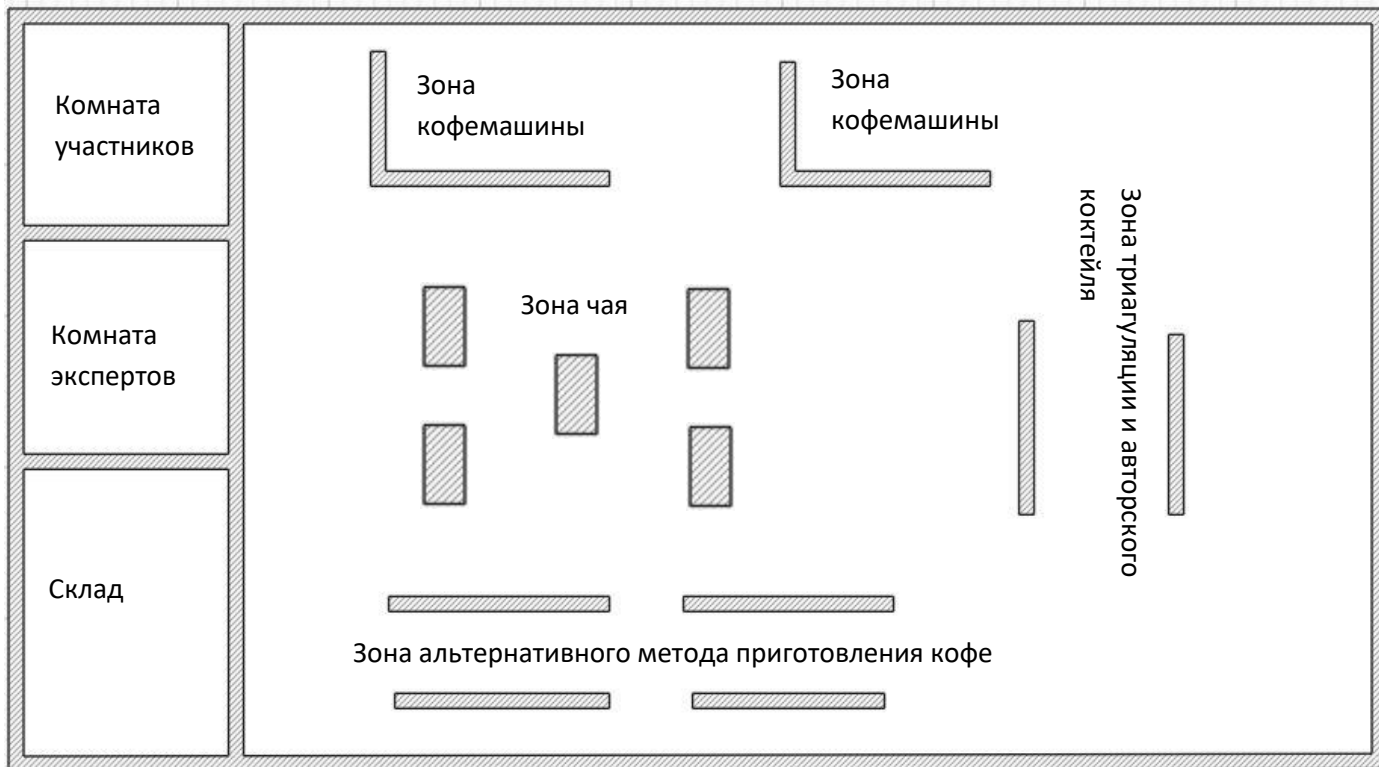
* минимальные требования к оснащению рабочих мест согласованы с общероссийскими общественными организациями инвалидов

Вид нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество*
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 плоскочечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости); 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

			<p>средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций;</p> <p>д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.</p>
Рабочее место участника с нарушением ОДА	3000x1900	1,5 м	<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</p> <p>а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков;</p> <p>б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;</p> <p>в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.</p>
Рабочее место участника с соматически ми заболеваниями и	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:</p> <p>а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;</p> <p>б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке;</p> <p>в) превышения уровня шума на рабочих местах; г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.</p> <p>Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).</p>

<p>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</p>	<p>3000x1900</p>	<p>1,5 м</p>	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания:</p> <p>а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 – 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов;</p> <p>б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты;</p> <p>в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранимых поверхностей, выступающих крепежных деталей)</p>
---	------------------	--------------	---

5. Схема (план) застройки соревновательной площадки



План застройки может иметь иную планировку, утвержденную главным экспертом площадки. При выполнении конкурсного задания (инвариант) площадь рабочего места конкурсанта должна быть не менее 4м^2 .

При выполнении конкурсного задания дополнительное оборудование может располагаться на имеющихся рабочих поверхностях либо вынесено в отдельную зону с расширением общей площади рабочего места на одного конкурсанта с учетом требований техники безопасности и охраны труда. Комната конкурсантов, комната экспертов, главного эксперта могут находиться в другом помещении, за пределами конкурсной площадки в шаговой доступности. Зона работы главного эксперта может размещаться как в отдельном помещении, так и в комнате экспертов.

6. Требования охраны труда и техники безопасности

6.1. Общие требования безопасности

Настоящая инструкция распространяется на персонал, эксплуатирующий средства вычислительной техники и профессионального оборудование. Инструкция содержит общие указания по безопасному применению электрооборудования в учреждении. Требования настоящей инструкции являются обязательными, отступления от нее не допускаются. К самостоятельной эксплуатации электроаппаратуры допускается только обученные и прошедшие технику безопасности участники, пригодный по состоянию здоровья и квалификации к выполнению указанных работ.

6.2. Требования безопасности перед началом работы

Перед началом работы следует убедиться в исправности электропроводки, выключателей, штепсельных розеток, при помощи которых оборудование включается в сеть. Следует обратить внимание на чистоту пола, наличия проходов.

6.3. Требования безопасности во время работы

Для снижения или предотвращения влияния опасных и вредных факторов необходимо соблюдать Санитарные правила и нормы, гигиенические требования при подготовке зала к обслуживанию и подаче блюд и напитков.

Во избежание повреждения изоляции проводов и возникновения коротких замыканий не разрешается: вешать что-либо на провода, закрашивать и белить шнуры и провода, закладывая провода и шнуры за газовые и водопроводные трубы, за батареи отопительной системы, выдергивать штепсельную вилку из розетки за шнур, усилие должно быть приложено к корпусу вилки.

Для исключения поражения электрическим током запрещается: часто включать и выключать кофемашину без необходимости, прикасаться к нагретым частям кофемашины.

При перемещении на площадке с подносами, посудой и продукцией быть крайне внимательным и осторожным, во избежание столкновения и боя посуды.

При неисправности профессионального оборудования недопустимо самостоятельное устранение неполадок.

Ремонт электрооборудования производится только специалистами-техниками с соблюдением необходимых технических требований.

Во избежание поражения электрическим током, при пользовании электроприборами нельзя касаться одновременно каких-либо трубопроводов, батарей отопления, металлических конструкций, соединенных с землей.

6.4. Требования безопасности по окончании работы

После окончания работы необходимо оставить рабочее место в исходном состоянии.

6.5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

При обнаружении неисправности немедленно обесточить электрооборудование, оповестить администрацию. Продолжение работы возможно только после устранения неисправности.

При обнаружении оборвавшегося провода необходимо немедленно сообщить об этом администрации, принять меры по исключению контакта с ним людей. Прикосновение к проводу опасно для жизни.

Во всех случаях поражения человека электрическим током немедленно вызывают врача.

До прибытия врача нужно, не теряя времени, приступить к оказанию первой помощи пострадавшему.

Необходимо немедленно начать производить искусственное дыхание, наиболее эффективным из которых является метод «рот в рот» или «рот в нос», а также наружный массаж сердца.

Искусственное дыхание пораженному электрическим током производится вплоть до прибытия врача.

На рабочем месте запрещается иметь огнеопасные вещества.

В помещениях запрещается:

- а) зажигать огонь;
- б) включать электрооборудование, если в помещении пахнет газом;
- в) курить;
- г) сушить что-либо на отопительных приборах;

д) закрывать вентиляционные отверстия в электроаппаратуре

Источниками воспламенения являются:

а) искра при разряде статического электричества

б) искры от электрооборудования

в) искры от удара и трения

г) открытое пламя

При возникновении пожароопасной ситуации или пожара персонал должен немедленно принять необходимые меры для его ликвидации, одновременно оповестить о пожаре администрацию.

Помещения с электрооборудованием должны быть оснащены огнетушителями типа ОУ-2 или ОУБ-3 и аптечкой.