Приложение 10

**Финал краевого конкурса «Лучший по профессии 2025»**

**(обслуживающий труд/подготовка младшего обслуживающего персонала)**

**Конкурсное задание**

**1. Регламент конкурса**

Время выполнения задания: 2 часа с учетом подготовки и уборки рабочего места.

Возрастная категория: 14-17 лет (7-9 классы).

**2. Общие требования по охране труда**

1. Перед началом работы проверить наличие и целостность инвентаря и приспособлений.
2. Работа с продуктами осуществляется в рабочей одежде: фартук, перчатки, одноразовая шапочка.
3. Мытье стола осуществляется салфеткой из вискозы, мытье пола осуществляется мопом швабры.
4. При обработке поверхности стола антисептическим средством направлять дозатор только в сторону стола. Запрещается направлять на себя, наносить на руки, на салфетку, использовать не по назначению.
5. При мытье мебели и пола рекомендуется использовать разные ведра с водой, предварительно начерпав нужное количество из бака с водой. Опустошать ведра с грязной водой не требуется.
6. При наполнении солонки и перечницы быть осторожным, использовать воронку. Рекомендуется сначала насыпать соль в солонку, воронку протереть салфеткой. Затем насыпать перец в перечницу, протереть воронку салфеткой.
7. По окончании работы необходимо привести в порядок рабочее место, инвентарь.

**3. Содержание задания:** конкурсное задание состоит из 3 модулей, которые выполняются строго по порядку:

***Модуль № 1 «Мелкий ремонт одежды»***

Пришивание заплаты в виде аппликации.

Участникам необходимо:

1. Выполнить ремонт разорванного места при помощи штопки косыми стежками.
2. Наложить деталь заплаты изнаночной стороной на лицевую сторону ткани, закрыв место ремонта. Приколоть булавками.
3. Прикрепить заплату к ткани с лицевой стороны ручным способом, косыми стежками.
4. Убрать булавки. Приутюжить.

***Модуль № 2 «Влажная уборка кухни»***

Участникам необходимо разложить карточки с изображением этапов влажной уборки кухни в правильной последовательности.

***Модуль № 3 «Чистка овощей и нарезка с помощью ножа»***

Участникам необходимо помыть овощи в миске с водой, почистить. Ополоснуть овощи в миске с водой. Вытереть салфеткой. Почистить морковь и картофель с помощью овощечистки, нарезать на разделочной доске с помощью ножа картофель – кубиками 1х1 см, морковь – кружками толщиной 5 мм. Нарезанные овощи выложить на 2 тарелки.

По окончании работы очистки выбросить в мусорную корзину, протереть стол салфеткой, снять перчатки, свернуть перчатки в клубочек и выбросить в мусорную корзину. Снять фартук и колпак. Повесить их на стул.

**Защитную одежду, фартук конкурсант приносит свою.**

**Модуль 1 «Мелкий ремонт одежды»**

**Инструкционная карта**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Действие** | **Рисунок** |
| 1 | Сложить ткань по месту разрыва лицевой стороной внутрь, уравнять края.  Сколоть булавками края разрыва, сметать. |  |
| 2 | Обработать края разрыва частыми косыми стежками. |  |
| 3 | Удалить нитки строчек временного назначения.  Приутюжить место ремонта через влажную ткань. |  |
| 4 | Взять заплату – аппликацию. Наложить деталь заплаты изнаночной стороной на лицевую сторону ткани, закрыв место ремонта. Приколоть булавками. |  |
| 5 | Прикрепить заплату к ткани с лицевой стороны ручным способом, косыми стежками. |  |
| 6 | Удалить нитки строчек временного назначения.  Приутюжить образец. |  |

**Модуль № 2 «Влажная уборка кухни»**

**Инструкционная карта**



Карточки с этапами уборки кухни раскладываются в правильной последовательности.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Действие** | **Рисунок** |
| 1. | Открыть форточку. | Picture background |
| 2. | Надеть перчатки, спецодежду: фартук. | https://xn---34-5cd3byami1a.xn--p1ai/Content/Uploads/HiRes/upload_03_03_2021_10_21_09.jpghttps://illan-gifts.ru/api/images/fartuk-povar-oranzhevyj-510186.jpeg |
| 3. | Вымыть посуду. | https://posudaguide.ru/wp-content/uploads/2019/03/Myte-posudy-1.jpg |
| 4. | Протереть кухонные шкафы. |  |
| 5. | Протереть кухонный фартук. | https://estetclean66.ru/wp-content/uploads/2022/06/sposoby-udalenija-zagrijaznenij-kuhni.jpg |
| 6. | Вымыть рабочий стол. |  |
| 7. | Протереть кухонную плиту. |  |
| 8. | Протереть духовку. |  |
| 9. | Протереть микроволновую печь. |  |
| 10. | Почистить раковину и сток. |  |
| 11. | Вымыть пол в кухне. |  |
| 12. | Вынести мусор. | https://webpulse.imgsmail.ru/imgpreview?mb=webpulse&key=pulse_cabinet-image-15846b1a-fee4-412e-aebd-87710354b138 |
| 13. | Убрать на место инвентарь | https://antemion.ru/800/600/https/ic.pics.livejournal.com/olhanninen/5517159/476220/476220_original.jpg |
| 14. | Закрыть форточку. | https://sun9-10.userapi.com/impg/adIMhFNkCIFUifbE_QPGi3jFANRpW1LaLkL72Q/-F2rDTOW7cI.jpg?size=1280x851&quality=96&sign=0e1afbc52bb86c3cefe4f8fa8822baf4&c_uniq_tag=fZLD7gMwDPRoQdACsH0GL19dkn82JJLQpEiYREY2sLQ&type=album |
| 15. | Вымыть руки с мылом. | https://kakogo-chisla.ru/wp-content/uploads/2021/10/Vsemirnyj-den-mytya-ruk-kogda.jpeg |

|  |  |
| --- | --- |
| Picture background | https://illan-gifts.ru/api/images/fartuk-povar-oranzhevyj-510186.jpeg  https://xn---34-5cd3byami1a.xn--p1ai/Content/Uploads/HiRes/upload_03_03_2021_10_21_09.jpg |
| https://posudaguide.ru/wp-content/uploads/2019/03/Myte-posudy-1.jpg |  |
| https://estetclean66.ru/wp-content/uploads/2022/06/sposoby-udalenija-zagrijaznenij-kuhni.jpg |  |
|  |  |
|  |  |
|  | https://webpulse.imgsmail.ru/imgpreview?mb=webpulse&key=pulse_cabinet-image-15846b1a-fee4-412e-aebd-87710354b138 |
| https://antemion.ru/800/600/https/ic.pics.livejournal.com/olhanninen/5517159/476220/476220_original.jpg | https://sun9-10.userapi.com/impg/adIMhFNkCIFUifbE_QPGi3jFANRpW1LaLkL72Q/-F2rDTOW7cI.jpg?size=1280x851&quality=96&sign=0e1afbc52bb86c3cefe4f8fa8822baf4&c_uniq_tag=fZLD7gMwDPRoQdACsH0GL19dkn82JJLQpEiYREY2sLQ&type=album |
| https://kakogo-chisla.ru/wp-content/uploads/2021/10/Vsemirnyj-den-mytya-ruk-kogda.jpeg |  |

**Модуль № 3 «Чистка овощей и нарезка с помощью ножа»**

**Инструкционная карта**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Действие | Рисунок |
| 1. | Надеть головной убор (колпак, одноразовая шапочка), фартук, перчатки. | Picture backgroundPicture background |
| 2. | Промыть морковь и картофель в миске с водой. |  |
| 3. | Почистить морковь овощечисткой. | Picture background |
| 4. | Убрать очистки в тарелку. | Picture background |
| 5. | Ополоснуть почищенную морковь в миске с водой. |  |
| 6. | Вытереть салфеткой морковь. |  |
| 7. | Взять нож и разделочную доску. | Picture background |
| 8. | Нарезать морковь кружками, шириной 5 миллиметров. | Picture background |
| 9. | Выложить на тарелку морковь. | Picture background |
| 10. | Взять картофель и овощечистку.  Почистить картофель овощечисткой. | Picture background |
| 11. | Сложить очистки в тарелку | Picture background |
| 12. | Ополоснуть картофель в миске с водой. |  |
| 13. | Вытереть картофель салфеткой. |  |
| 14. | Взять нож и разделочную доску. | Picture background |
| 15. | Нарезать картофель кубиками, размером 1 см.\* 1 см. | Picture background |
| 16. | Выложить на тарелку нарезанный картофель. | Picture background |
| 17. | Поставить слева на столе кухонные принадлежности, справа тарелки с нарезанной морковью и картофелем. |  |
| 18. | Вытереть стол тряпкой. |  |
| 19. | Очистки от моркови и картофеля убрать в мусорную корзину. | Picture background |
| 20. | Снять перчатки.Свернуть их в клубочек и выбросить в корзину с отходами. | Picture background |
| 21. | Снять фартук и колпак (одноразовую шапочку). Положить их на стул. |  |