**Условия проведения V Регионального чемпионата профессионального мастерства для инвалидов и лиц с ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Поварское дело» в очном формате**

1. Инфраструктура площадки:

Соревнования по компетенции «Поварское дело» проводятся в соответствии со стандартами Абилимпикс. Соревнования проходят на площадке, которая полностью оснащена оборудованием, инструментами и расходными материалами согласно ИЛ по компетенции. На площадке оборудовано 5 рабочих мест для 15 участников из разных ПОО.

Для обеспечения санэпидемиологической безопасности и равных условий для выполнения задания, все участники будут разведены на два потока: 1 смена и 2 смена в два дня (21 и 22 октября), в каждой смене по 5 человек. Перед каждой сменой в Лаборатории планируются следующие мероприятия:

1. Фильтр участников (замер температуры посредством безкантактного термометра, обработка рук дезинфицирующим средством, обязательный масочный режим)
2. Проветривание помещений площадки
3. Санитарная обработка всех поверхностей, ручек, оборудования на площадке
4. Обработка всех помещений площадки рециркулятором
5. Временной период между сменами не менее 2 часов.

Рабочие места на площадке расставлены таким образом, что между участниками соревнования соблюдается дистанция 1,5 м.

За работой участников наблюдает команда экспертов из 6 человек во главе с главным экспертом. Постоянно на площадке находятся 3 эксперта. Еще 2 эксперта по объективной и субъективной оценке находятся в отдельном помещении. Главный эксперт также находится в отдельном помещении.

1. Проведение соревнований: Проведение соревнований проходит в очном режиме, опираясь на Техническое описание компетенции и Конкурсное задание.

В день С-1 для всех участников и экспертов площадки главный эксперт проводит инструктаж, проводится ознакомление с рабочими местами, распределение по сменам.

В этот же день для 1 смены первого дня (5 человек) проводятся соревнования.

Накануне соревнований участники каждой смены подписывает протоколы по технике

безопасности, главный эксперт формирует у себя пакет документов.

Технический эксперт площадки выдает сырьевой набор участникам.

Участникам каждой смены отводится время на организацию рабочего места (15минут на подготовку и разбор сырья, а затем 15 минут на подготовку рабочего

места и возможность взять необходимые дополнительные инвентарь и оборудование

из тулбокса).

За таймингом участников следит технический эксперт площадки.

Во время подачи конкурсных блюд, технический эксперт площадки фиксирует

время подачи.

В день С 1 соревнования проводятся для 2 смен: 1 смена второго дня и 2 смена второго дня.

В конце дня С 2 происходит подведение итогов, занесение результатов в протоколы, сдача протоколов.

После соревнований проводится генеральная уборка всех помещений с дезинфицирующими средствами.