

Положение о проведении Республиканского конкурса профессионального мастерства среди бойцов студенческих отрядов профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики в 2023 году.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и проведения Республиканского конкурса профессионального мастерства среди бойцов студенческих отрядов профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики в 2023 году (далее – Конкурс).

1.2. Организаторами конкурса являются Союз профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики (СПОО ЧР), Чувашское региональное отделение молодежной общероссийской общественной организации «Российские Студенческие Отряды» (далее – ЧРО МООО «РСО», МОО «РСО»), Чебоксарский техникум строительства и городского хозяйства Минобразования Чувашии (ГАПОУ ЧР «ЧТСГХ») при поддержке Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики.

## **2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА**

2.1. Целью проведения Конкурса является поддержка и развитие движения студенческих отрядов в профессиональных образовательных организациях Чувашской Республики, определение лучших участников Конкурса по следующим направлениям деятельности:

- студенческие строительные отряды;
- студенческие сервисные отряды;
- студенческие медицинские отряды.

2.2. Задачи Конкурса:

- популяризация деятельности студенческих отрядов среди профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики;
- повышение профессиональных компетенций участников студенческих отрядов Чувашской Республики;
- развитие кадрового потенциала строительной, сервисной, медицинской и производственной отраслей экономики;
- создание положительного имиджа рабочих профессий и развитие культуры охраны труда среди молодежи.

## **3. СРОКИ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

3.1. Конкурс проводится в четыре этапа:

- 1 этап (отборочный) – с 15 по 31 марта 2023 года (отборочный этап проводится в профессиональных образовательных организациях Чувашской Республики);
- 2 этап Республиканский очный (практический) - с 3 по 5 апреля 2023 года;
- 3 этап Республиканский очный (теоретический) – 6 апреля 2023 года;
- 4 этап Республиканский очный (творческий) – 7 апреля 2023 г. (финальный этап).

3.2. Место проведения (по направлениям):

3.2.1 Студенческие строительные отряды:

- Чебоксарский техникум строительства и городского хозяйства Минобразования Чувашии (ГАПОУ ЧР «ЧТСГХ»), г. Чебоксары, Московский проспект, д. 35;

3.2.2 Студенческие сервисные отряды:

- Чебоксарский кооперативный техникум Чувашпотребсоюза, г. Чебоксары, ул. К. Иванова, д. 96 – компетенция «Официант»;

- Чебоксарский техникум строительства и городского хозяйства, корпус № 2, г. Чебоксары, ул. Ильбекова, д. 6 – компетенция «Администратор отеля»;
- Чебоксарский экономико-технологический колледж, корпус № 1, г. Чебоксары, пр. Ленина, д. 61. - компетенция «Бармен».

#### 3.2.3 Студенческие медицинские отряды:

- Чебоксарский медицинский колледж Минздрава Чувашии, г. Чебоксары, ул. Пирогова, д. 1А.

### 4. УЧАСТНИКИ КОНКУРСА

4.1. От учебного заведения в Конкурсе могут принять участие 3 человека по следующим компетенциям:

- студенческие строительные отряды – компетенции: «Каменщик», «Маляр строительный», «Чертежник-конструктор»;
- студенческие сервисные отряды – компетенции: «Бармен», «Официант», «Администратор отеля»;
- студенческие медицинские отряды – компетенции: «Медицинская сестра/медбрат».

Все участники Конкурса должны быть действующими членами МООО «PCO» и не иметь фактов нарушений трудовой дисциплины и корпоративного кодекса МООО «PCO» в период трудового семестра 2022 года, 2023 года и ранее.

4.2. Во время практического этапа Конкурса каждый участник должен находиться в спецодежде и средствах индивидуальной защиты (по направлению компетенции).

### 5. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

5.1. Для участия в Конкурсе необходимо в срок по **1 апреля 2023 года** (включительно) предоставить на электронный адрес: [mar.tyurina.1981@mail.ru](mailto:mar.tyurina.1981@mail.ru) с пометкой: «Конкурс - студенческие отряды» следующий пакет документов:

- подписанную уполномоченным лицом на официальном бланке заявку на Конкурсантов в формате pdf. или jpg. , также в формате doc. с пометкой «Заявка на участие в Конкурсе» (**Приложение 1**);
- сканированные справки об обучении Конкурсантов в профессиональной образовательной организации Чувашской Республики;
- справку-подтверждение о членстве Конкурсантов в МООО «PCO»;
- фотографии Конкурсантов в форме в полный рост, соответствующие следующим требованиям: формат jpg. максимальный объем загружаемой фотографии – 10 Мб, рекомендуемый размер – 1920x1440 пикселей, минимальный размер – 1024x768 пикселей.

5.2. В случае отсутствия части документов, перечисленных в п.5.1., а также отсутствия спецодежды и средств индивидуальной защиты Оргкомитет имеет право отказать учебному заведению в участии.

5.3. Республиканский Конкурс (очный) проводится в 3 этапа (теоретический, практически и творческий). Каждый Конкурсант обязан принять участие в каждом из этапов:

5.3.1. **2 Республиканский этап** – Очный (с 3 по 5 апреля 2023 года) – Практический этап включает в себя задания, позволяющие оценить уровень практических навыков бойцов студенческих отрядов по направлениям Конкурса (**Приложения 2-8**).

5.3.2. **3 Республиканский этап** – Очный (6 апреля 2023 года) - Теоретический этап Конкурса проводится для оценки уровня знаний в области профессиональной деятельности участников Конкурса (в форме тестирования), а также истории Российских Студенческих Отрядов (**Приложения 2-8**).

5.3.3. **4 Республиканский этап** – Очный (7 апреля 2023 года) – Творческий этап в виде отчетного концерта Конкурсантов. К данному этапу готовится совместный сценический номер на всех участников одной ПОО на тему «Безопасный Труд – Крут».

Допускается участие помощников, других членов делегации от ПОО (не более 3 человек) при условии, что это не главная роль и Конкурсантов не перекрывают другие участники номера, а только дополняют, что способствует лучшему раскрытию талантов Конкурсантов. Регламент выступления – 3 минуты.

Критерии оценки:

- сценическая культура участников (внешний вид, работа с микрофоном, движения);
- популяризация профессиональной компетенции участников;
- степень индивидуальности (при участии других членов отряда в номере);
- художественное оформление номера (костюмы, декорации, идея и её уникальность/ оригинальность);
- соблюдение регламента.

Победители определяются по итогам всех этапов Конкурса.

## **6. ОРГАНИЗАТОРЫ МЕРОПРИЯТИЯ**

6.1. Руководство Конкурсом осуществляет Организационный комитет (далее – Оргкомитет), формируемый организаторами из числа представителей организаторов Конкурса (СПОО ЧР, ЧРО МООО «РСО» и ГАПОУ ЧР «ЧТСГХ») – Приложение 2.

6.2. Оргкомитет Конкурса:

- утверждает программу и состав участников Конкурса;
- формирует и утверждает состав жюри Конкурса – Приложение 3;
- осуществляет организационное обеспечение мероприятий;
- организует материально-техническое обеспечение мероприятий;
- организует обеспечение безопасности мероприятий и проживания участников Конкурса;
- обеспечивает готовность площадок Конкурса;
- организует информационную кампанию по освещению в средствах массовой информации хода проведения Конкурса;
- осуществляет другие виды деятельности в рамках настоящего Положения.

6.3. Оргкомитет Конкурса имеет право включать в программу Конкурса проведение дополнительных мероприятий, а также отменять мероприятия в случае выявления риска для безопасности жизни участников и зрителей конкурса, и иных причин.

6.4. В случае нарушения Правил поведения, предусмотренных Положением о Конкурсе, Оргкомитет вправе принять решение об отстранении Конкурсантов в любой момент его проведения.

## **7. ПОРЯДОК ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ**

7.1. Критерии оценки Конкурса и система подсчета баллов определяется Оргкомитетом Конкурса.

7.2. В итоговом протоколе учитываются баллы, набранные Конкурсантами на всех этапах Республиканского Конкурса.

## **8. НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ**

По итогам Конкурса будут определены и награждены лучшие участники по номинациям Конкурса. Номинации определяют члены Жюри. Дипломы победителей номинаций вручаются на торжественной церемонии награждения СПОО ЧР по итогам первого полугодия 2023 года.

Все Конкурсанты будут награждены Сертификатами участника.

## **9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Все вопросы, не отраженные в настоящем Положении, решаются Оргкомитетом Конкурса, исходя из его компетенции в рамках сложившейся ситуации и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

## **10. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

Куратор конкурса – председатель РНМО по учебно-производственной работе =Тюрина Марина Николаевна, тел.: 8(8352) 22-38-99, 8-927-855-53-16.

## **11. ФИНАНСИРОВАНИЕ КОНКУРСА**

11.1. Для организации и проведения Конкурса формируется бюджет за счет организационных взносов от профессиональных образовательных организаций, заявивших участников Конкурса.

11.2. Организационный взнос Конкурса составляет 2500 (Две тысячи пятьсот) рублей от каждой профессиональной образовательной организации, заявившей участников Конкурса. Финансовые документы оформляются Чебоксарским техникумом строительства и городского хозяйства Минобразования Чувашии.

11.3. Средства бюджета расходуются на формирование организационных мероприятий и материально-технического обеспечения мероприятий в соответствии со сметой проведения Конкурса.

Приложение 1  
к положению о проведении Республиканского конкурса  
профессионального мастерства среди бойцов студенческих  
отрядов профессиональных образовательных организаций  
Чувашской Республики в 2023 году

**ЗАЯВКА**  
**на участие в Республиканском конкурсе профессионального мастерства среди**  
**бойцов студенческих отрядов профессиональных образовательных организаций**  
**Чувашской Республики в 2023 году.**

Полное наименование образовательной организации	
ФИО участников конкурса	1. 2. 3.
Даты рождения	1. 2. 3.
Специальность, курс	1. 2. 3.
Название студенческого отряда	
Компетенция конкурса	
Контактный телефон/ mail/ ссылка Вк	1. 2. 3.
Контактные данные ответственного за формирование заявки ФИО, телефон:	
Дополнительная информация	

**Примечание: каждый студенческий отряд заполняет отдельную заявку.**

В соответствии со статьей 9 Федерального закона от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных» даю согласие Союзу профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики на автоматизированную, а также без использования средств автоматизации, обработку моих персональных данных.

Также даю согласие на распространение моих персональных данных неограниченному кругу лиц путем публикации информации о моем участии в Республиканском конкурсе в социальных сетях, на сайте СПОО ЧР с целью информирования общественности о ходе и результатах Республиканского конкурса профессионального мастерства среди бойцов студенческих отрядов профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики в 2023 году.

1. Подпись (ФИО)

(подписи и ФИО всех заявленных участников)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

Подпись руководителя

ФИО руководителя

М.П.

Приложение 2  
к положению о проведении Республиканского конкурса  
профессионального мастерства среди бойцов студенческих  
отрядов профессиональных образовательных организаций  
Чувашской Республики в 2023 году

**Состав  
оргкомитета по проведению Республиканского конкурса профессионального  
мастерства среди бойцов студенческих отрядов профессиональных образовательных  
организаций Чувашской Республики в 2023 году**

1. Наумова Елена Владимировна - заместитель председателя Правления Регионального Штаба Приволжского федерального округа Молодежной общероссийской общественной организации «Российские Студенческие Отряды»
2. Рудакова Людмила Павловна – председатель РУМО педагогических работников профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики
3. Тюрина Марина Николаевна – председатель РНМО по учебно - производственной работе СПОО ЧР, заместитель директора по инновационной и производственной работе государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский техникум строительства и городского хозяйства» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики
4. Соколова Надежда Леонидовна – зам. председателя РНМО по учебно - производственной работе СПОО ЧР, заместитель директора по учебно-производственной работе профессионального образовательного частного учреждения «Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза
5. Удова Елена Анатольевна - заместитель директора по информатизации и стратегическому развитию государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Приложение 3  
к положению о проведении Республиканского конкурса  
профессионального мастерства среди бойцов студенческих  
отрядов профессиональных образовательных организаций  
Чувашской Республики в 2023 году

Состав

жюри по проведению Республиканского конкурса профессионального мастерства среди  
бойцов студенческих отрядов профессиональных образовательных организаций  
Чувашской Республики в 2023 году

**1. Направление Студенческие строительные отряды**

**Профессия «Каменщик»:**

- Софронов Василий Васильевич, мастер производственного обучения Чебоксарского техникума строительства и городского хозяйства Минобразования Чувашии (ГАПОУ ЧР «ЧТСГХ»), заведующий мастерской по компетенции «Кирпичная кладка»;
- Борисова Ираида Александровна, заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ «Чебоксарский техникум ТрансСтройТех» Минобразования Чувашии;
- Кожаква Людмила Геннадьевна, мастер производственного обучения Чебоксарского техникума строительства и городского хозяйства Минобразования Чувашии (ГАПОУ ЧР «ЧТСГХ»).

**Профессия «Маляр строительный»:**

- Герасимова Марина Анатольевна, преподаватель Чебоксарского техникума строительства и городского хозяйства Минобразования Чувашии (ГАПОУ ЧР «ЧТСГХ»), заведующий мастерской по компетенции «Малярные и декоративные работы»;
- Бходжани Руслан Салахудинович, мастер производственного обучения Чебоксарского техникума строительства и городского хозяйства Минобразования Чувашии (ГАПОУ ЧР «ЧТСГХ»);
- Савинова Светлана Николаевна, мастер производственного обучения ГАПОУ «Чебоксарский техникум ТрансСтройТех» Минобразования Чувашии.

**Профессия «Чертежник-конструктор»:**

- Васильева Александра Владимировна, преподаватель спецдисциплин Чебоксарского техникума строительства и городского хозяйства Минобразования Чувашии (ГАПОУ ЧР «ЧТСГХ»), заведующий мастерской по компетенции «Технологии информационного моделирования BIM»;
- Ежова Светлана Петровна, преподаватель спецдисциплин Чебоксарского техникума строительства и городского хозяйства Минобразования Чувашии (ГАПОУ ЧР «ЧТСГХ»);
- Сакмарова Лариса Алексеевна, кандидат педагогических наук, доцент, заведующий кафедрой Архитектуры и дизайна среды строительного факультета Чувашского государственного университета им. И.Н. Ульянова.

**2. Направление Студенческие сервисные отряды**

**Профессия «Администратор отеля»:**

- Бурова Мария Михайловна, старший администратор АО «Санаторий «Чувашиякурорт»;
- Гришина Анна Гарьевна, исполнительный директор ООО «Хелен-Дрим» хостел «Харбин»;

-Витлейкина Ирина Сергеевна, преподаватель спецдисциплин Чебоксарского техникума строительства и городского хозяйства Минобразования Чувашии (ГАПОУ ЧР «ЧТСТГХ»).

#### **Профессия «Бармен»:**

-Батыжина Наталия Николаевна, заведующий отделением производственной практики и содействия трудоустройству выпускников Чебоксарского экономико-технологического колледжа Минобразования Чувашии;

-Александрова Наталья Михайловна, преподаватель спецдисциплин ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии;

-Ильин Евгений Геннадьевич, генеральный директор гострoбара «Рагу».

#### **Профессия «Официант»:**

-Никитин Василий Витальевич, мастер производственного обучения ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии;

-Яковлева Анастасия Георгиевна, сертифицированный эксперт по компетенции «Ресторанный сервис», управляющий УПК «Кофейня «ЧётКОфе» Чебоксарского экономико-технологического колледжа Минобразования Чувашии;

-Войнова Елена Владимировна, заведующий столовой ООО «Керамика».

### **3.Направление Студенческие медицинские отряды**

-Лакатош Александра Владимировна, преподаватель сестринского дела БПОУ «Чебоксарский медицинский колледж» Министерства здравоохранения Чувашской Республики;

-Пархисенко Елена Юрьевна, преподаватель сестринского дела БПОУ «Чебоксарский медицинский колледж» Министерства здравоохранения Чувашской Республики;

-Илларионов Владимир Демьянович, преподаватель медицины катастроф БПОУ «Чебоксарский медицинский колледж» Министерства здравоохранения Чувашской Республики.

#### **Члены жюри творческого номера:**

-Наумова Елена Владимировна, заместитель председателя Правления Регионального Штаба Приволжского федерального округа Молодежной общероссийской общественной организации «Российские Студенческие Отряды»;

-Рудакова Людмила Павловна, председатель РУМО педагогических работников профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики;

-Устьяк Валерий Викторович, и.о. заведующий кафедрой профессионального образования БУ ЧР ДПО «Чувашский республиканский институт образования» Минобразования Чувашии;

-Архонин Павел Владимирович, педагог высшей категории, руководитель ансамбля эстрадного танца «Авангард» имени Марины Ивановой, хореограф, Судья Общероссийской танцевальной организации;

-Трынов Дмитрий Сергеевич, командир Чувашского регионального отделения молодежной общероссийской общественной организации «Российские студенческие отряды».

-Нарядова Наталья Валерьяновна, преподаватель высшей категории колледжа культуры БОУ ВО «Чувашский государственный институт культуры и искусств» Минкультуры Чувашии, лауреат международных и всероссийских конкурсов

Приложение 4  
к положению о проведении Республиканского конкурса  
профессионального мастерства среди бойцов студенческих  
отрядов профессиональных образовательных организаций  
Чувашской Республики в 2023 году

**Примерное задание (образец)**

**Направление «Студенческие строительные отряды»**

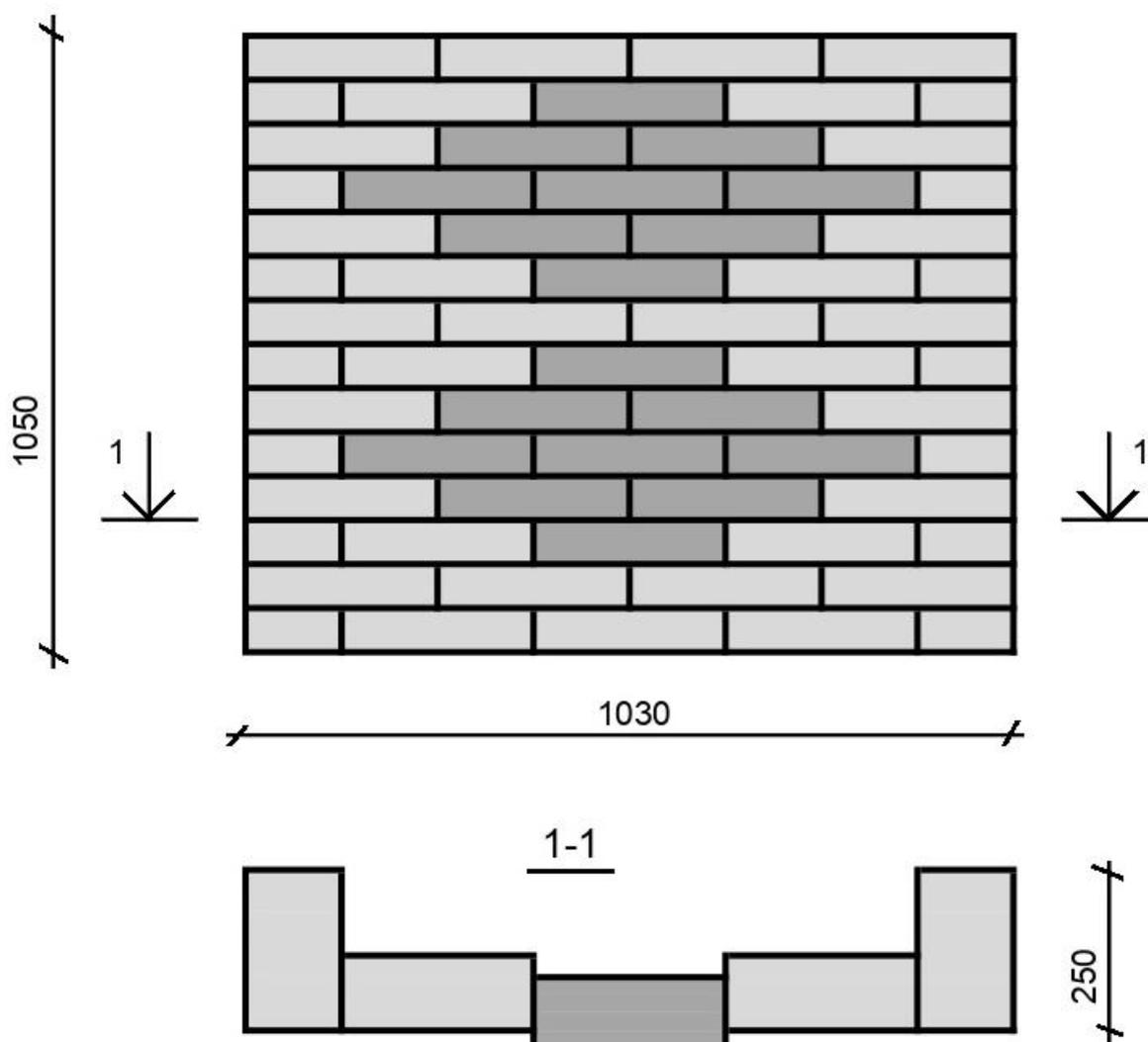
Компетенция «Кирпичная кладка»

**Практический этап**

Модуль «Орнамент»

**Описание задания:**

- Модуль имеет прямоугольную форму.
- Размеры: длина -1030 мм; высота – 1050 мм; толщина средней части-120 мм.
- Кладка выполняется толщиной в 0,5 кирпича, по заданному рисунку с расшивкой швов.
- Две торцевые стороны модуля имеют размеры в плане 250х120мм.
- Толщина горизонтальных и вертикальных швов - 10мм.
- Применяется кирпич силикатный или керамический формата 1НФ.
- Орнамент выполняется с выступом 15 мм.
- Расшивка швов: вогнутая или плоская.
- Толщина швов первого ряда кирпичной кладки выполнена с выравниванием, не более 10 мм.
- Время на выполнение задания - 3 часа.
- Норма выработки – 0,19 м<sup>3</sup>.



### Критерии оценивания задания

1. Соблюдение правил ТБ – **5 баллов**
2. Организация рабочего места – **5 баллов**
3. Качество кладки - **45 баллов**

**ЭТАЛОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ** к качеству (отклонения):

№ п/п	Критерии оценивания	Баллы
1	Горизонтальность рядов модуля (вычитать по 1 баллу за каждый 1 мм отклонения)	5
2	Вертикальность модуля с левой стороны (вычитать по 1 баллу за каждый 1 мм отклонения)	5
3	Вертикальность модуля с правой стороны (вычитать по 1 баллу за каждый 1 мм отклонения)	5
4	Вертикальность модуля фасада с левой стороны (вычитать по 1 баллу за каждый 1 мм отклонения)	5
5	Вертикальность модуля фасада с правой стороны (вычитать по 1 баллу за каждый 1 мм отклонения)	5

6	Вертикальность орнамента с фасада по середине (вычитать по 1 баллу за каждый 1 мм отклонения)	5
7	Длина модуля – 1030 мм (вычитать по 1 баллу за каждый 1 мм отклонения)	5
8	Высота модуля- 1050 мм (вычитать по 1 баллу за каждый 1 мм отклонения)	5
9	Выступ Орнамента-15 мм (вычитать по 1 баллу за каждый 1 мм отклонения)	5

**Итого максимальное количество – 55 баллов.**

#### **Перевод в оценки**

Оценка	%	Количество баллов
5(отлично)	95 - 100	52-55
4(хорошо)	80 - 94	44-51
3(удовлетворительно)	51-79	28-43
2( неудовлетворительно)	50 и меньше	27 и меньше

## Теоретический этап

п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
1.	<p>Выберите вариант правильного ответа.</p> <p>На схемах неполномерные кирпичи размером «целый кирпич» обозначаются:</p> <p>1.  2.  3. </p>	
2.	<p>Выберите вариант правильного ответа.</p> <p>Какой размер имеет кирпич глиняный обыкновенный пластического прессования:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. одинарный 250x120x65 мм</li> <li>2. утолщенный 250x120x65 мм</li> <li>3. модульный 288x120x63 мм</li> <li>4. затрудняюсь ответить</li> </ol>	
3.	<p>Выберите вариант правильного ответа.</p> <p>Что необходимо сделать при попадании в глаз строительного материала?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. наложить повязку</li> <li>2. промыть водой</li> <li>3. вытереть рукой и продолжить работать</li> <li>4. нет правильного ответа</li> </ol>	
4.	<p>Выберите вариант правильного ответа.</p> <p>Элементы кирпича и их размеры:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. тычок 120x250 мм</li> <li>2. ложок 250x65 мм</li> <li>3. постель 120x65 мм</li> <li>4. затрудняюсь ответить</li> </ol>	
5.	<p>Выберите вариант правильного ответа.</p> <p>Средняя толщина вертикальных швов?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 12 мм</li> <li>2. 8 мм</li> <li>3. 10 мм</li> <li>4. 15мм</li> </ol>	
6.	<p>Дополните предложение:</p> <p>Угольник-это....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. производственный инструмент</li> <li>2. контрольно - измерительный инструмент</li> <li>3. приспособление</li> <li>4. затрудняюсь ответить</li> </ol>	
7.	<p>Выберите вариант правильного ответа.</p> <p>Для подачи и расстилания раствора на стене служит...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. кельма (мастерок)</li> <li>2. ковш</li> <li>3. шпатель</li> <li>4. растворная лопата</li> </ol>	
8.	<p>Дополните предложение:</p> <p>Каменная кладка- это</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. конструкция из дерева</li> <li>2. конструкция состоящая из камней и кирпичей, уложенных на строительном растворе в определенном порядке.</li> <li>3. металлическая конструкция</li> <li>4. конструкция из дерева, камней и кирпичей</li> </ol>	
9.	<p>Дополните предложение:</p> <p>Кладку выполняют, как правило, горизонтальными рядами, укладывая камни (кирпичи) плашмя, т.е. на грань...:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ложок</li> <li>2. постель</li> <li>3. тычок</li> <li>4. ребро</li> </ol>	

<b>10.</b>	Установить соответствие по рисунку название инструментов, приспособлений и инвентаря для каменных работ:	
	<b>Название инструментов, приспособлений и инвентаря</b>	<b>Эскиз</b>
	1. Отвес применяется для определения вертикальности кладки	а). 
	2. Кельма (мастерок) - для разравнивания раствора, заполнения раствором вертикальных швов и подрезки лишнего раствора	б). 
	3. Молоток-кирочка – применяется для рубки и тески кирпича	в). 
4. Уровень – для проверки вертикальности и горизонтальности кладки	г). 	

**ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ЭТАП КОНКУРСА  
ЭТАЛОН ОТВЕТОВ**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
1	1	2	2	3	2	4	2	2	1-в 2-г 3-а 4-б

**Каждый правильный ответ – 1 балл.**

17 – 19 баллов – 5 (отлично)

14 – 16 баллов – 4 (хорошо)

9 – 13 баллов – 3 (удовлетворительно)

8 и менее баллов – 2 (неудовлетворительно)

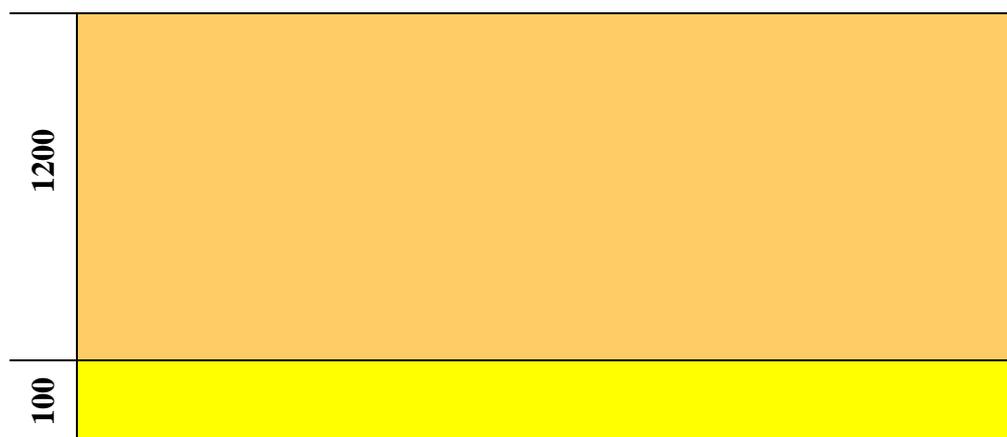
**Примерное задание (образец)**  
**Направление «Студенческие строительные отряды»**  
Компетенция «Малярные и декоративные работы»

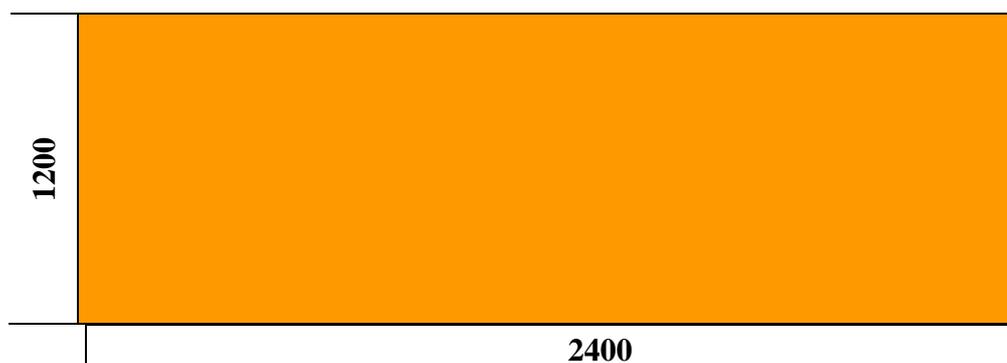
**Практический этап**

Выполнить окрашивание поверхности стены вододисперсионным составом, используя  
фризы на поверхности стены

**Описание задания:**

1. Приемка МТБ и стенда
2. Рассчитайте количество краски
3. Уберите или защитите всё, что мешает
4. Подготовьте стены (если есть дефекты)
5. Частичное шпаклевание
6. Просушка с помощью строительного фена
7. Нанесите грунтовку добавив колер нужного цвета
8. Подготовьте краску
9. Сделайте отметку по рисунку
10. Заклейте малярный скотч по отметке
11. Заштампуйте основным цветом
12. Нанесите первый слой краски по рисунку
13. Нанесите второй слой краски по рисунку
14. Снимите малярную ленту
15. Реставрация выполненной работы
16. Уборка рабочего места





Этап	Время, примечания
<b>1. Организационный момент</b> - Целеполагание. - Ознакомление участников с этапами и условиями конкурса. - Представление членов жюри. - Инструктаж по технике безопасности. - Напутственное слово участникам конкурса.	5 минут
<b>2. Теоретический этап</b> - Задание в тестовой форме (20 мин) - Подведение итогов членами жюри	20 минут
<b>3. Практический этап – 90 мин.</b> Задание - Выполнить окрашивание поверхности стены вододисперсионным составом (90 минут).	90 минут

#### Критерии оценивания задания

1. Соблюдение правил ТБ – **5 баллов**
2. Организация рабочего места – **5 баллов**
3. Качество окрашенной поверхности - **10 баллов**
4. Производительность труда  $6 \text{ м}^2$  – 90 мин – **5 баллов**.  
Рабочий стенд 2500x2400 мм (ГКЛ)

#### **ЭТАЛОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ** к качеству (отклонения):

- Недостаточность растушевки – не допускается. – **2 б**
- Просвечивание нижележащих слоев краски – не допускается (до 2 % площади). - **2 б**
- Потёки – более 2 % площади. – **2 б**
- Местные искривления линий и закраски в сопряжениях поверхностей – не более 2 мм – **2 б**
- Искривления линий филенок – на 1 м филенки – не более 3 мм. – **2 б**

**Итого максимальное количество – 25 баллов.**

## Теоретический этап

1. Пигментированные покрытия, образующие на поверхности непрозрачную пленку, скрывающую строение материала называются:
  - А. окраской
  - Б. шпатлевкой
  - В. грунтовкой
2. Прозрачные покрытия из тонкой лаковой пленки, имеющие декоративное значение называется:
  - А. окраской
  - Б. шпатлеванием
  - В. лакированием
3. В зависимости от требований к качеству и количеству выполняемых операций окрашенная поверхность может быть:
  - А. простой, улучшенной, высококачественной;
  - Б. бетонной, цементной, металлической;
  - В. альфрейной, монументально-декоративной.
4. Поверхности можно окрашивать при воздушно-сухом состоянии:
  - А. при влажности не более 8 %
  - Б. при влажности не более 10 %
  - В. при влажности не более 12 %
5. Каким способом можно проверить просохла ли поверхность:
  - А. нанести на поверхность 1 %-й раствор глинозема
  - Б. нанести на небольшой участок поверхности 1 %-й раствор фелонфтальена
  - В. нанести на поверхность 8–10 %-й раствор сернокислого цинка
6. При разрезке трещин шпатель держат к обрабатываемой поверхности:
  - А. под углом 30°
  - Б. под углом 45°
  - В. под углом 60°
7. Применение обоймы с лещадью позволяет:
  - А. шлифовать поверхность
  - Б. разрезать трещины на поверхности
  - В. сглаживать поверхность
8. Назначение грунтовки – выровнять «тянущую» способность поверхности, сделать одинаковой её пористость, усилить
  - А. сцепление
  - Б. шероховатость
  - В. сглаживание
9. Для окрашивания стен, потолков, крыш применяют кисти:
  - А. флейц
  - Б. маховую
  - В. макловицу
10. Кисти меньших размеров для работы одной рукой называют:
  - А. торцовка
  - Б. ручник
  - В. Филеочная

## ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ЭТАП КОНКУРСА ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>А</b>	<b>В</b>	<b>А</b>	<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>Б</b>

Приложение 6  
к положению о проведении Республиканского конкурса  
профессионального мастерства среди бойцов студенческих  
отрядов профессиональных образовательных организаций  
Чувашской Республики в 2023 году

**Примерное задание (образец)**  
**Направление «Студенческие строительные отряды»**  
**Профессия «Чертежник-конструктор»**

**Практический этап**

Оформить план 1-го этажа на основе информационной модели здания, соблюдая требования ГОСТ 21.501-2018 и ГОСТ 21.101-2020 (образец)

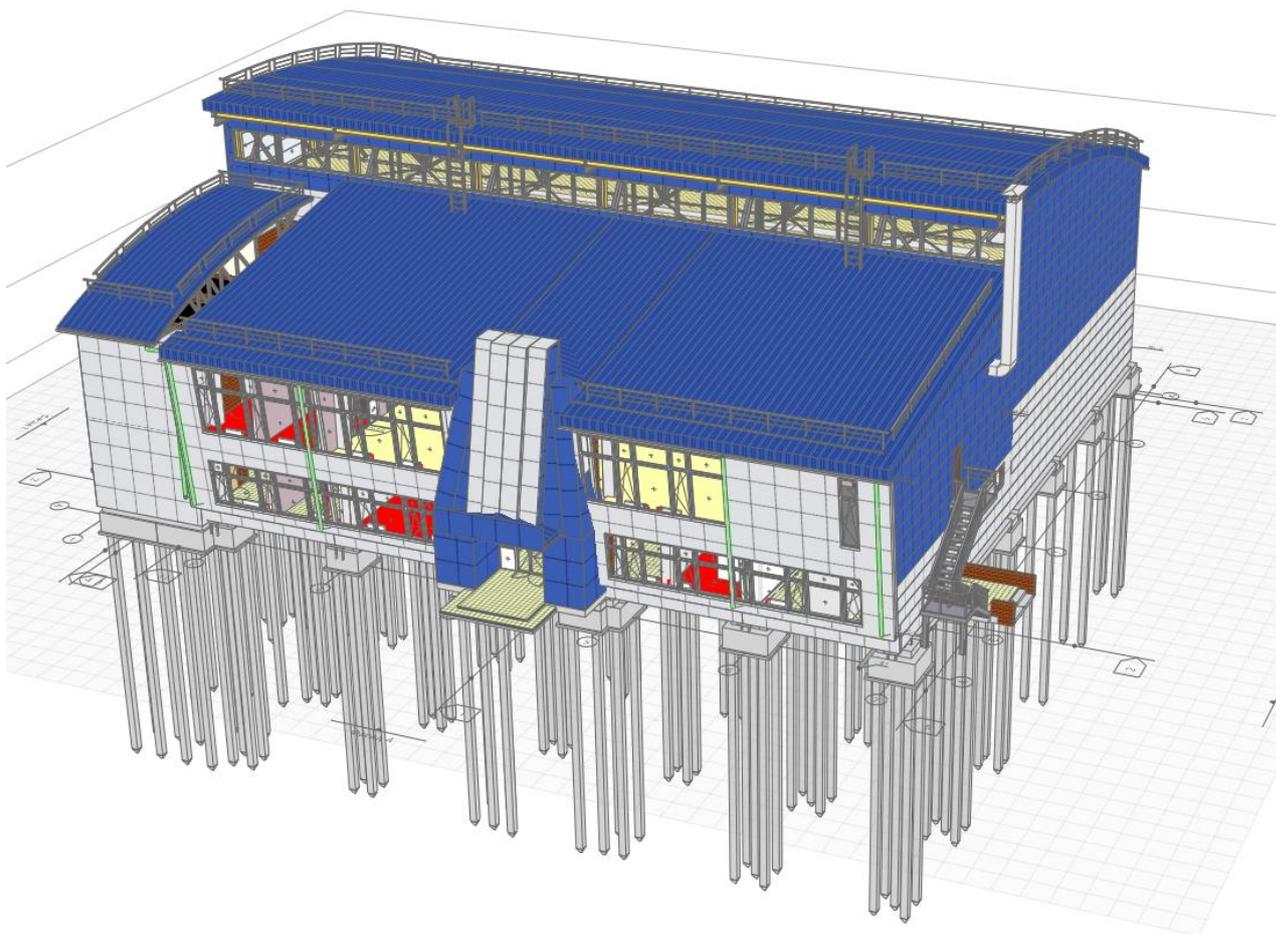
Время выполнения задания – 90 мин.

**Описание задания:**

Здание 2-х этажное, из металлического каркаса.

Внешний вид здания представляет собой объем прямоугольной формы в плане с размерами 30х36м в осях и дугообразной крышей придающей динамичность объему. Высота здания 13,44 м до верха кровли.

Здание состоит из: первый объем - это универсальный игровой зал, второй - двухэтажный объем вспомогательных помещений.



### Критерии оценивания задания

1. Соблюдение правил ТБ – **1 балл**
2. Организация рабочего места – **1 балл**
3. Качество оформление чертежа - **23 балла**

**ЭТАЛОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ** к качеству оформления чертежа:

№ п/п	Критерии оценивания	Баллы
1	Координационные оси здания оформлены в соответствии с требованиями ГОСТ	2
2	Размерные линии оформлены в соответствии с требованиями ГОСТ	2
3	Отметки уровней полов в пане оформлены в соответствии с требованиями ГОСТ	2
4	Номера помещений оформлены в соответствии с требованиями ГОСТ	2
5	Оформлена экспликация помещений в соответствии с требованиями ГОСТ	1
6	Марки окон оформлены в соответствии с требованиями ГОСТ	2
7	Марки дверей оформлены в соответствии с требованиями ГОСТ	2
8	Входы и крыльца оформлены в соответствии с требованиями ГОСТ	1
9	Угловой штамп оформлен в соответствии с требованиями ГОСТ	2
10	Масштаб изображения соблюден в соответствии с требованиями ГОСТ	1
11	Проставлены площади помещений в соответствии с требованиями ГОСТ	2
12	Спецификация оконных и дверных проемов в соответствии с требованиями ГОСТ	1
13	Числовое значение уклона оформлено в соответствии с требованиями ГОСТ	1
14	Оформлены типы полов в соответствии с требованиями ГОСТ	2

**Итого максимальное количество – 25 баллов.**

### Теоретический этап

№ п/п	Вопросы	Эталон ответов	Баллы
1	<p><b>Дефект, содержащийся в цифровой информационной модели и заключающийся в пространственном или ином пересечении двух или более элементов цифровой информационной модели</b></p> <p>А – цифровое несоответствие В – коллизия С – атрибут</p>	В – коллизия	2
2	<p><b>Способность двух или более информационных систем или компонентов к обмену информацией и использованию информации, полученной в результате обмена</b></p> <p>А – интероперабельность В – валидация С – конвертирование</p>	А – интероперабельность	2
3	<p><b>Программный модуль, разрабатываемый независимо от основной программы и динамически к ней подключаемый</b></p> <p>А – приложение к ПО В – ВМ-код С – плагин</p>	С – плагин	2
4	<p><b>Процесс установления соответствия содержания включенных в цифровую информационную модель атрибутивных и геометрических данных определенному набору требований</b></p> <p>А – валидация цифровой информационной модели В – верификация цифровой информационной модели С – атрибутивное соответствие информационной модели</p>	А – валидация цифровой информационной модели	2
5	<p><b>Ключевые команды совместной работы в Renga (выбрать все команды)</b></p> <p>А - Поделиться В – Опубликовать С – Управление связями D – Синхронизировать Е - Выгрузить</p>	В – Опубликовать D – Синхронизировать	1
6	<p><b>Повторное использование "Спецификации" из существующего проекта в новом проекте возможно... (выбрать все возможные способы)</b></p> <p>А - путем копирования стиля спецификации из проекта в проект В – путем копирования спецификации, размещенной на чертеже, на лист чертежа в новом проекте С – при сохранении проекта со спецификацией в</p>	С – при сохранении проекта со спецификацией в формате шаблона *.RNT и создании нового проекта по данному шаблону Е - при копировании спецификации через буфер обмена	2

	<p>формате шаблона *.RNT и создании нового проекта по данному шаблону</p> <p>D – при копировании всех объектов модели из проекта в проект</p> <p>E - при копировании спецификации через буфер обмена</p>		
7	<p><b>Инструмент "Легенда" позволяет специфицировать данные указанных пользователем типов объектов... (выбрать все возможные типы)</b></p> <p>A - отображаемых на определенном виде уровня на чертеже</p> <p>B – отображаемых на определенном виде объекта на чертеже</p> <p>D – отображаемых на определенном аксонометрическом виде на чертеже</p> <p>E - отображаемых по команде «Изолировать» по фильтру в модели</p>	<p>A - отображаемых на определенном виде уровня на чертеже</p> <p>B – отображаемых на определенном виде объекта на чертеже</p> <p>D – отображаемых на определенном аксонометрическом виде на чертеже</p>	3
8	<p><b>Укажите обозначения и инструменты, которые автоматически переносят информацию из модели на чертеж (выбрать все возможные обозначения и инструменты)</b></p> <p>A - Маркер</p> <p>B – Оси при размещении командой «Автоматически из модели»</p> <p>C – Размер при размещении командой «Автоматически из модели»</p> <p>D – Выносная надпись</p> <p>E - Высотная отметка</p> <p>F - Обозначение сварки</p>	<p>A - Маркер</p> <p>B – Оси при размещении командой «Автоматически из модели»</p> <p>C – Размер при размещении командой «Автоматически из модели»</p> <p>E - Высотная отметка</p>	3
9	<p><b>Укажите инструменты Renga, позволяющие получить данные, ассоциативно связанные с моделью (выбрать все возможные инструменты)</b></p> <p>A - Спецификация</p> <p>B – Таблица</p> <p>C – Легенда</p> <p>D – Ведомость</p> <p>E - Смета</p>	<p>A - Спецификация</p> <p>C – Легенда</p>	1
10	<p><b>Для каких из перечисленных объектов в Renga возможно применить автоматизированное параметрическое армирование? (выбрать все возможные объекты)</b></p> <p>A - Перекрытие</p> <p>B – Колонна</p> <p>C – Балка</p> <p>D – Пандус</p> <p>E - Лестница</p>	<p>A - Перекрытие</p> <p>B – Колонна</p> <p>C – Балка</p>	2

**Итого максимальное количество – 20 баллов.**

к положению о проведении Республиканского конкурса профессионального мастерства среди бойцов студенческих отрядов профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики в 2023 году

**Примерное задание (образец)**  
**Направление «Студенческие сервисные отряды»**  
**Профессия «Официант»**

**Практический этап**

Конкурсантам предоставляются задания по правильному обслуживанию гостей, с соблюдением всех правил и принципов работы официанта с учетом на форс-мажорные ситуации; правильность сервировки стола, в соответствии с поставленной задачей.

Каждому участнику необходимо сложить салфетки и произвести сервировку стола исходя из представленного меню, с использованием предложенного материала необходимого для заданного вида сервировки. В этом модуле участнику предстоит осуществить полный цикл обслуживания гостя от встречи до подачи счета. Столику с экспертами будет предложено одинаковое меню. Каждому участнику необходимо будет произвести прием заказа (предложить гостю блюда и напитки из меню), используя различные техники продаж и симитировать подачу блюд и напитков. Меню оглашается за 24 часа до начала практической части.

1 вариант.

Внимательно прочитайте и выполните задание:

**Инструкция**

1. Организуйте рабочее место официанта для обслуживания в ресторане на 2 персоны, в соответствии с меню:

**Холодная рыбная закуска, стейк говядина, десерт тирамису, вода газ/негазированная, вино красное**

2. Произвести обслуживание гостей.

3. Максимальное время выполнения задания 20 мин.

2 вариант.

Внимательно прочитайте и выполните задание:

**Инструкция**

1. Организуйте рабочее место официанта для обслуживания в ресторане на 2 персоны, в соответствии с меню:

**Салат Греческий, крем-суп, стейк из лосося, вода газ/негазированная, вино белое**

2. Произвести обслуживание гостей.

3. Максимальное время выполнения задания 20 мин.

3 вариант.

Внимательно прочитайте и выполните задание:

### **Инструкция**

1. Организуйте рабочее место официанта для обслуживания в ресторане на 2 персоны, в соответствии с меню:

**Салат-коктейль из креветок, филе-миньон, штрудель яблочный, вода газ/негазированная, вино белое/красное**

2. Произвести обслуживание гостей.

3. Максимальное время выполнения задания 20 мин.

### 4 вариант.

Внимательно прочитайте и выполните задание:

### **Инструкция**

1. Организуйте рабочее место официанта для обслуживания в ресторане на 2 персоны, в соответствии с меню:

**Салат оливье, ризотто с грибами, десерт Наполеон, вода газ/негазированная, кофе с молоком**

2. Произвести обслуживание гостей.

3. Максимальное время выполнения задания 20 мин.

### 5 вариант.

Внимательно прочитайте и выполните задание:

### **Инструкция**

1. Организуйте рабочее место официанта для обслуживания в ресторане на 2 персоны, в соответствии с меню:

**Холодный суп Гаспачо, Дорадо с овощами гриль, блины с конфитюром, вода газ/негазированная, вино игристое**

2. Произвести обслуживание гостей.

3. Максимальное время выполнения задания 20 мин.

## Теоретический этап

1. Как называются напитки, способствующие возбуждению аппетита?
  - а) пати дринк;
  - б) дижестивы;
  - в) аперитивы;**
  - г) лонг дринк
2. Как называется тележка для фламбе?
  - а) геридон;**
  - б) эскарго;
  - в) клоше;
  - г) мармит
3. Какой напиток не является вермутом?
  - а) Чинзано;
  - б) Мартини;
  - в) Бакарди;**
  - г) Барберо
4. Особенность французского способа подачи блюд:
  - а) все холодные блюда и закуски выставляют на стол;
  - б) при этом способе используют фламбирование;
  - в) гость самостоятельно перекладывает порцию к себе на тарелку;**
  - г) все ответы верны.
5. Воскресный бранч – это?
  - а) ритуальный обед;
  - б) семейный обед;**
  - в) комплексный обед;
  - г) перекус
6. Рюмка емкостью 100-300 см<sup>3</sup>, имеющая чашу в форме креманки, с вытянутым дном
  - а) коблер
  - б) коктейльная
  - в) шутер
  - г) маргарита**
7. Крепкий алкогольный напиток, содержащий 45...50 %об спирта, настоянный на пряных и лекарственных травах, плодах, кореньях, эфирных маслах
  - а) джин;
  - б) бальзам;**
  - в) ром;
  - г) мартини
8. В какой последовательности осуществляется сервировка стола?
  - а) скатерть, приборы, стекло, специи, цветы;
  - б) скатерть, стекло, тарелки;
  - в) скатерть, тарелки, приборы, цветы, специи

г) скатерть, тарелки, приборы, стекло, салфетки, специи, цветы

9. Салфетка после использования кладется:

а) на тарелку;

б) слева от тарелки;

в) на колени;

г) закладывается за ворот

10. Для каких напитков используют бокал "флюте"?

а) шампанского;

б) водки;

в) коньяка;

г) вина.

Эталоны ответов:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	а	в	в	б	г	б	г	б	а

**Примерное задание (образец)**  
**Направление «Студенческие сервисные отряды»**  
**Компетенция «Администрирование отеля»**  
**Практический этап**

Задание компетенции «Администрирование отеля» имеет модульную структуру. Каждый модуль состоит из определенного количества заданий, которые, в свою очередь, скомпонованы таким образом, чтобы максимально приближенно и естественно смоделировать рабочий день администратора СПиР. Актеры выполняют роли гостей отеля. Задания в модуле выполняются непрерывно. Участник в праве самостоятельно распределять время на выполнение заданий внутри модуля.

Контекст заданий является тайным.

Соответствие внешнего вида и формы стандартам профессии оценивается жюри.

Отель, на примере которого будет проходить экзамен – гостиница «Чувашия» с использованием база Отель MS Excel.

Моделируемый отель расположен в г. Чебоксары. Участники должны владеть информацией о данной локации и иметь возможность предоставления туристам сведений о ее истории, культуре и социально- экономическом развитии. Всем экспертам экзамена необходимо ознакомиться с информацией об отеле и туристической информацией о регионе.

Информация об отеле для участников и экспертов доступна на официальном Интернет-ресурсе отеля [www.chuvashiyahotel.ru](http://www.chuvashiyahotel.ru).

При подготовке информации о регионе можно использовать туристический портал [www.booking.com](http://www.booking.com) или другие информационные источники.

**Описание задания**

**Описание модуля А: выезд с бронированием**

Участник должен знать и понимать: стандартные процедуры и их алгоритмы при выезде гостя, различные типы оплаты, порядок учёта авансовых депозитов при подготовке счета, порядок предоставления документов финансовой отчётности гостю. Предложить услуги средства размещения и осуществить корректное бронирование, с занесением всех необходимых данных в электронную базу на будущее размещение гостя.

**Описание модуля В: Заезд walk in**

Заселение гостя от стойки без предварительного бронирования. Необходимо осуществить корректный подбор номера гостю, с занесением всех необходимых данных в электронную базу с последующим заселением гостя согласно стандартным процедурам, соблюдая требования к ведению документации

**Описание модуля С: Жалоба**

Участник должен уметь правильно и корректно отреагировать на все конфликтные ситуации, которые могут произойти в отеле.

### **Описание модуля D: задача на распределение номерного фонда**

В отель планируется заезд сборной региона. Необходимо предложить оптимальный вариант размещения. Участнику необходимо на основе предоставленных данных предложить варианты размещения согласно запроса.

### **Описание модуля E: Расписание СПИР**

Участнику необходимо составить расписание работы сотрудников службы приёма и размещения с учётом предложенных требований.

### **Описание модуля F: Расчёт KPI**

Участнику необходимо осуществить расчёт показателей эффективности работы средства размещения на основе предоставленных данных. Задание выполняется на компьютере или ноутбуке в программе Microsoft Word или Excel или аналог.

### **Обобщенная оценочная ведомость**

<b>№п/п</b>	<b>Модуль задания, где проверяется критерий</b>	<b>Критерий</b>	<b>Длительность модуля</b>	<b>Общие баллы</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>1</b>	Модуль А: Выезд с бронированием	А: Выезд с бронированием	15 минут	10
<b>2</b>	Модуль В: Заселение walk in	В: Заселение walk in	10 минут	8
<b>3</b>	Модуль С: Жалоба	С: Жалоба гостя, требующая разъяснений	5 минут	2
<b>5</b>	Модуль Е: Задача на распределение номерного фонда	Е: Распределение номерного фонда на заезд	20 минут	1
<b>6</b>	Модуль F: Расписание СПИР	F: Расписание СПИР	20 минут	2
<b>7</b>	Модуль G Расчет KPI	G Расчет KPI	20 минут	2
<b>Итого</b>	-	-	90 минут	25

## Теоретический этап

1. Средство размещения, в котором предоставляются гостиничные услуги и которое относится к одному из видов гостиниц, предусмотренных положением о классификации гостиниц, утвержденным Правительством Российской Федерации- это

- 1) организация отдыха и оздоровления детей
- 2) физкультурно-спортивная организация
- 3) гостиница
- 4) организация социального обслуживания

2. Комплекс услуг по предоставлению физическим лицам средства размещения и иных услуг, предусмотренных Правилами предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, утвержденными Правительством Российской Федерации, которые предоставляются индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами:

- 1) туристские услуги
- 2) анимационные услуги
- 3) лечебно-оздоровительные услуги
- 4) гостиничные услуги

3. Заказчик в заявке о бронировании обязан указать следующие сведения:

1) ФИО клиентов, сроки проживания, дата и время заезда и выезда, порядок размещения клиентов, категории номеров, способ оплаты гостиничных услуг, перечень дополнительных услуг

2) ФИО клиентов, порядок размещения клиентов, категории номеров, способ оплаты гостиничных услуг, перечень дополнительных услуг

3) ФИО клиентов, сроки проживания, дата и время заезда и выезда, порядок размещения клиентов, способ оплаты гостиничных услуг, перечень дополнительных услуг

4) сроки проживания, дата и время заезда и выезда, порядок размещения клиентов, категории номеров, способ оплаты гостиничных услуг, перечень дополнительных услуг.

4. Физическое или юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, имеющие намерение заказать или приобрести либо заказывающие или приобретающие гостиничные услуги в пользу потребителя - это

- 1) потребитель
- 2) исполнитель
- 3) заказчик
- 4) продавец

5. Физическое лицо, имеющее намерение заказать или приобрести либо заказывающее или приобретающее и (или) использующее гостиничные услуги для личных и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности- это

- 1) потребитель
- 2) продавец
- 3) исполнитель
- 4) заказчик

6. Состав услуг, входящих в гостиничные услуги, определяется требованиями, установленными Положением о классификации гостиниц, утверждаемым в соответствии с.... , в зависимости от вида и категории гостиницы.

1) ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт"

2)ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

3) **ФЗ "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации"**

4) ФЗ "О персональных данных".

7. Предоставление гостиничных услуг допускается только при наличии....., предусмотренной положением о классификации гостиниц, утверждаемым в соответствии с частью седьмой статьи 5 Федерального закона "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации"

1) **свидетельства о присвоении гостинице определенной категории**

2) ИНН

3) СНИЛС

4) ОГРНИП

8. Исполнитель обязан довести до сведения потребителя посредством размещения на вывеске, расположенной около входа в гостиницу, или в помещении гостиницы, предназначенном для оформления временного проживания потребителей, следующую информацию:

1)**все варианты верны;**

2)наименование (фирменное наименование для коммерческих организаций), адрес места осуществления деятельности и режим работы - для юридического лица, адрес и режим работы - для филиала иностранного юридического лица, включенного в государственный реестр аккредитованных филиалов, представительств иностранных юридических лиц;

3)адрес места осуществления деятельности и режим работы - для юридического лица, адрес и режим работы - для филиала иностранного юридического лица, включенного в государственный реестр аккредитованных филиалов, представительств иностранных юридических лиц;

4) фамилия, имя, отчество (при наличии), адрес места осуществления деятельности индивидуального предпринимателя, режим работы, а также государственная регистрация и наименование зарегистрировавшего его органа - для индивидуального предпринимателя.

9. Вид бронирования, при котором гостиница ожидает потребителя до расчетного часа дня, следующего за днем запланированного заезда. В случае несвоевременного отказа от бронирования, опоздания или незаезда потребителя с него или с заказчика взимается плата за фактический простой номера (места в номере), но не более чем за сутки. При опоздании более чем на сутки договор прекращается- это

1)**гарантированное бронирование**

2) негарантированное бронирование

- 3) двойное бронирование
- 4) все варианты не верны

10. Вид бронирования, при котором гостиница ожидает потребителя до определенного часа, установленного исполнителем, в день заезда, после чего договор прекращается - это

- 1) гарантированное бронирование
- 2) негарантированное бронирование
- 3) сверхбронирование
- 4) все варианты верны

Эталоны ответа:

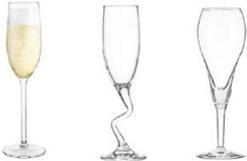
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	4	1	3	1	3	1	1	1	2

Приложение 9  
к положению о проведении Республиканского конкурса  
профессионального мастерства среди бойцов студенческих  
отрядов профессиональных образовательных организаций  
Чувашской Республики в 2023 году

**Примерное задание (образец)**  
**Направление «Студенческие сервисные отряды»**  
**Компетенция «Бармен»**  
**Практический этап**

**1 МОДУЛЬ:**

**Часть 1. Знание барного инвентаря и стекла и их подготовка для обслуживания**

№	Наименование предмета	Для чего используется
1.	<p style="text-align: center;"><b>Стопка/шот (40-60 мл)</b></p> 	
2.	<p style="text-align: center;"><b>Коктейльная рюмка (90-150 мл)</b></p> 	
3.	<p style="text-align: center;"><b>Маргарита (200-250 мл)</b></p> 	
4.	<p style="text-align: center;"><b>Винный бокал (150-250 мл)</b></p> 	
5.	<p style="text-align: center;"><b>Шампань-флюте (160-180 мл)</b></p> 	
6.	<p style="text-align: center;"><b>Пивная кружка (250-1000 мл)</b></p>	

		
7.	<p><b>Бокал Айриш кофе/Айриш-кружка (200-250 мл)</b></p> 	
8.	<p><b>Шейкер</b></p> 	
9.	<p><b>Стрейнер</b></p> 	
10.	<p><b>Барная ложка</b></p> 	
11.	<p><b>Джиггер</b></p> 	
12.	<p><b>Смесительный стакан</b></p> 	
13.	<p><b>Пинцет</b></p>	

		
14.	<b>Щипцы</b> 	
15.	<b>Совок для льда</b> 	
16.	<b>Барное сито</b> 	
17.	<b>Сквизер</b> 	
18.	<b>Барный нож</b> 	
19.	<b>Мадлер</b> 	
20.	<b>Джулпеп</b> 	

21.	<p style="text-align: center;"><b>Риммер</b></p> 	
-----	--	--

**ЗАДАНИЕ:** На бар по очереди выставляется барный инвентарь согласно списку. Используя таблички/листы А4 и маркер написать правильное на их взгляд название барного инвентаря и его назначение, по сигналу участники поворачивают табличку/лист надписью к жюри.

**ОЦЕНКА:** 1 правильный ответ – 1 балл

**ВРЕМЯ:** 30 секунд на 1 вид инвентаря

### Часть 2. Знание классических коктейлей

1. **Олд Фэшн** (сахар, ангостура, содовая, виски, апельсип/апельсиновая цедра, лед)
2. **Мохито** (светлый ром, сахарный песок, содовая, сок лайма, мята, дробленый лед)
3. **Маргарита** (серебряная текила, трипл сек, сок лимона или лайма, соль)
4. **Негрони** (джин, красный вермут, биттер кампари, апельсиновая цедра, лед в кубиках)
5. **Лонг айленд айс ти** (водка, белый ром, серебряная текила, лондонский сухой джин, трипл сек, сахарный сироп, лимонный сок, кола, лимон, лед в кубиках)
6. **Манхэттен** (рай виски, красный вермут, ангостура, коктейльная вишня красная, лед в кубиках)
7. **Джин-физ** (джин, сахарный сироп, сок лимона, содовая/газированная вода, лимон, лед)
8. **Бренди Александр** (сливки, Ликер Крем де Какао (темный), бренди, мускатный орех)
9. **Б-52** (кофейный ликер, Ликер Bailey\'s Irish Crea , Ликер Grand Marnier или Triple sec)
10. **Космополитен** (водка лимонная, Ликер Triple Sec, клюквенный сок, лаймовый сок, лайм, лед в кубиках)
11. **Дайкири** (светлый ром, сахарный сироп, лаймовый сок, лайм, лед в кубиках)
12. **Беллини** (Вино игристое Prosecco, пюре из свежего персика, персик, лед в кубиках )
13. **Пина колада** (светлый ром, кокосовое молоко, ананасовый сок, коктейльная вишня, ананас, дробленый лед)
14. **Май Тай** (белый ром, темный ром, Ликер Orange Curacao, миндальный сироп, сок лайма, ананас, лайм, мята, дробленый лед, лед в кубиках)
15. **Виски Сауэр** (бурбон виски, сахарный сироп, лимонный сок, белок яйца, апельсин, коктейльная вишня, лед в кубиках)
16. **Кловер Клаб** (лондонский сухой джин, малиновый сироп, лаймовый сок, белок яйца, малина, лед в кубиках)
17. **Кровавая Мэри** (водка, томатный сок, лимонный сок, сельдерей, табаско, ворчестер соус, соль, черный молотый перец, лед в кубиках)
18. **Том Коллинз** (джин , сахарный сироп, лимонный сок, содовая, содовая, Биттер Ангостура, лед в кубиках)

19. **Мимоза** (просекко, апельсиновый сок, цедра апельсина)

20. **Джек Роуз** (кальвадос, гренадин, лаймовый сок, лимонная цедра, лед в кубиках)

**ЗАДАНИЕ:** Перед участниками на экране изображены наборы ингредиентов (словами) необходимые для приготовления одного из коктейлей, указанных в списке. Задача состоит в том, чтобы используя табличку/лист А4 и маркер написать название коктейля основываясь на изображенном наборе ингредиентов, по сигналу табличка/лист А4 поворачивают надписью к жюри.

**ОЦЕНКА:** 1 правильный ответ – 1 балл

**ВРЕМЯ:** отведенное на задание: 30 секунд на слайд

## **2 МОДУЛЬ:**

### **Приготовление коктейлей**

**ЗАДАНИЕ:** Каждому участнику представлены ингредиенты из которых необходимо приготовить 2 коктейля. Участникам необходимо грамотно и красиво презентовать коктейли экспертам.

Коктейли, которые необходимо приготовить:

<b>Наименование напитка: BLOODY MARY</b>					
Лонг дринк					
<b>Оборудование:</b> Барная ложка, джиггер, пинцет, сквизер, барный нож, доска барная, щипцы или савок для льда.					
<b>Время приготовления:</b> 2 мин.					
<b>Метод приготовления:</b> В бокале					
<b>Бокал:</b> Хайбол					
<b>Украшение:</b> долька лимона, веточка сельдерея					
<b>Наименование продуктов</b>	<b>Мл.</b>	<b>Гр.</b>	<b>Капли</b>	<b>Др.</b>	<b>Технология приготовления и оформления:</b>  Охладить льдом бокал. На лед налить и добавить все ингредиенты. Хорошо перемешать барной ложкой. Украсить долькой лимона и веточкой сельдерея.
Водка	45				
Томатный сок	90				
Лимонный сок	15				
Ворчестершир соус				2-3д.	
Табаско соус				1деш	
Соль				1щеп	
Перец				1щеп	
Лимон долька				1шт.	
Сельдерей веточка				1шт.	

<b>Наименование напитка:</b> CLOVER CLUB					
Аперитив					
<b>Оборудование:</b> Шейкер, джиггер, барная ложка, стрейнер, пинцет барный, нож, доска, сквизер, савок или щипцы для льда.					
<b>Время приготовления:</b> 2 мин.					
<b>Метод приготовления:</b> Шейк.					
<b>Бокал:</b> Коктейльная рюмка мартини					
<b>Украшение:</b> Нет					
<b>Наименование продуктов</b>	<b>Мл.</b>	<b>Гр.</b>	<b>Капли</b>	<b>Др.</b>	<b>Технология приготовления и оформления:</b>  Охладить льдом коктейльный бокал. Охладить льдом шейкер. Влить в шейкер компоненты. Хорошо встряхнуть со льдом. Сцедить в коктейльный бокал.
Джин	45				
Малиновый сироп	15				
Сок лимона	15				
Яичный белок	5				

**ОЦЕНКА:** каждый коктейль оценивается по нескольким критериям, максимальное кол-во баллов за 1 критерий – 5 баллов.

**КРИТЕРИИ:** организация рабочего места, вкус, правильность технологии приготовления, внешний вид/оформление, соблюдение санитарных норм, чистота рабочего места (отсутствие проливов, отходов, упавшего льда, лишнего инвентаря), соблюдение временного регламента, презентация.

**ВРЕМЯ:** на приготовление коктейлей каждому участнику отводится 10 минут.

### 3 МОДУЛЬ

#### Часть 1. Приготовление и подача кофе

**ЗАДАНИЕ:** Каждый участник готовит 2 вида кофе (эспрессо и капучино) и подает. Оформление свободное.

**1.Капучино** (Капучино также готовится путем предварительного заваривания кофе эспрессо. Для приготовления используется молоко. Берут продукты в таком же соотношении, как в случае с латте. Отличие заключается лишь в том, что первым в чашку заливают эспрессо. После этого добавляют порцию обычного молока, а сверху выкладывают взбитую молочную пенку.)

**ОЦЕНКА:** каждый кофе оценивается по нескольким критериям, максимальное кол-во баллов за 1 критерий – 5 баллов.

**КРИТЕРИИ:** вкус, правильность технологии приготовления, внешний вид/оформление, соблюдение санитарных норм, подача, чистота рабочего места, соблюдение временного регламента.

**ВРЕМЯ:** на приготовление каждого кофе участнику отводится 5 минут.

## 4 МОДУЛЬ

### Блиц конфликтных ситуаций на баре

**ЗАДАНИЕ:** Посредством жеребьевки участник берет карточку со одной из ситуаций. Участник работает в паре с членом жюри. Задача члена жюри проверить, как участник может выходить из конфликтных ситуаций и решать проблему гостя.

**ОЦЕНКА:** задание оценивается по нескольким критериям, максимальное кол-во баллов за 1 критерий – 5 баллов.

**КРИТЕРИИ:** коммуникабельность, стрессоустойчивость, профессионализм, техника речи

**ВРЕМЯ:** на ситуацию каждому участнику отводится 5 минут

#### СИТУАЦИИ:

- Гость переусердствовал с алкогольными напитками и громко себя ведет, в зале находятся другие гости;
- Алкогольный напиток оказался гостю разбавленным;
- Вы пролили напиток на гостя;
- Гость просит у вас коктейль не по меню, вы можете его приготовить, но по ингредиентам пробитый он выйдет стоимостью в 1500р.;
- Гость уверяет что вы подали ему холодный латте;
- Полная посадка, у вас закончился лед, а гость его требует к напитку;
- Гость утверждает, что вы неправильно готовите напиток;
- Гость просит налить бесплатно, так как он друг хозяина;
- Ваш друг просит налить ему «по-братски» бесплатно;
- Гость отказывается/не может оплатить заказ;
- Гость обнаружил волос в напитке;
- Гость слишком долго ждёт свой напиток;
- У вас сломался терминал безналичной оплаты;
- Гость считает, что его неправильно рассчитали, начинает скандалить;
- Гость недоволен качеством напитка, громко выражает своё недовольство;

## Теоретический этап

1. Впервые бары возникли:
  - 1) В 17в.
  - 2) В 15в.
  - 3) В 20в.
  - 4) В 18в.
  
2. Коктейль – это:
  - 1) Напиток, состоящий из базовых, смягчающе-сглаживающих, вкусоароматических компонентов и наполнителя, объёмом не более 100мл
  - 2) Напиток, состоящий из крепкоалкогольных, смягчающе-сглаживающих, вкусоароматических компонентов и наполнителя, объёмом не менее 100мл
  - 3) Охлажденная смесь различных напитков, в состав которой входит от двух до пяти компонентов, объёмом не менее 100мл
  - 4) Охлажденная смесь различных напитков, в состав которой входит от двух до пяти компонентов, объёмом не более 100мл
  
3. Метод приготовления коктейлей для напитков типа «Фроузен» (замороженные):
  - 1) Билд
  - 2) Бленд
  - 3) Стир
  - 4) Шейк
  
4. Объём Party drinks
  - 1) 100-150 ml
  - 2) 150-250 ml
  - 3) 40-100 ml
  - 4) 500-1000 ml
  
5. Напитки, употребляемые после еды:
  - 1) Аперитивы
  - 2) Диджестивы
  - 3) Кулеры
  - 4) Хайболы
  
6. Метод мадл предназначен для:
  - 1) смешивания трудносмешиваемых компонентов
  - 2) извлечения ароматов и сока пряных трав, фруктов и ягод
  - 3) измельчения фруктов для коктейлей
  - 4) измельчения льда и получения напитков типа «Фроузен»
  
7. Установите соответствие между методом приготовления коктейлей Stir и используемым инвентарём:
  - 1) стакан для смешивания
  - 2) посуда для подачи
  - 3) блендер
  - 4) шейкер
  
8. Куантро – это:
  - 1) ликер, на основе белого рома и кокосового ореха

- 2) кофейный ликер на основе трав и ванили
- 3) Бесцветный ликер на основе спирта с апельсиновым вкусом
- 4) Кокосовый ликер на основе кокосового масла

9. Украшение классического коктейля «Мартини драй»:

- 1) кожура лимона, оливка или маслина на шпажке
- 2) сладкая наледь (краста) и вишенка
- 3) спираль из цедры лимонов или апельсинов
- 4) веточка мяты и клубника

10. На расстоянии 15-20 см. от бокала поднимают бутылки для розлива вина:

- 1) молодого
- 2) выдержанного
- 3) бочкового
- 4) игристого

11. Украшение классического коктейля «Манхеттен»:

- 1) кожура лимона, оливка или маслина на шпажке
- 2) сладкая наледь (краста) и вишенка
- 3) спираль из цедры лимонов или апельсинов
- 4) коктейльная вишня на шпажке

12. Посуда для подачи бренди, молодого коньяка:

- 1) снифтер
- 2) хайрикен
- 3) айриш-кофе
- 4) маргарита

13. Существует легенда, по которой у хозяина одного из баров Нью-Йорка пропал любимый петух. Он объявил, что нашедшего ждет достойное вознаграждение. Спустя некоторое время молодой офицер принес в бар петуха, потерявшего свой хвост. Хозяин объявил на весь бар об обещанном вознаграждении. От волнения дочь владельца стала смешивать напитки, которые тут же получили название «cock-tail» (петушиный хвост). Так что же владелец заведения пообещал парню?

- 1) Подарить ему свой бар
- 2) Исполнить любое его желание
- 3) Выдать за него замуж свою дочь
- 4) Бесплатные коктейли при посещения его бара

14. Флейринг – это:

- 1) Приготовление слоистых коктейлей с помощью специальной барной ложки
- 2) Артистичное приготовление напитков, настоящее бармен-шоу
- 3) Плавные движения и лёгкие манипуляции с бутылками
- 4) Приготовление льда с помощью мельницы для льда

15. «Негрони» содержит в себе джин, вермут, биттер, дольку апельсина и является отличным аперитивом. Но что получится, если вместо джина добавить немного содовой?

- 1) «Ржавый гвоздь»
- 2) «Американо»
- 3) «Манхэттен»
- 4) «Апероль шприц»

16. Драфт это:

- 1) Вращающийся стеллаж.
- 2) Установка по розливу вина.
- 3) Устройство для наливания содовой в напитки.
- 4) Установка по розливу пива.

17) Американский (бостонский) шейкер состоит из:

- 1) двух частей (обе металлические)
- 2) двух частей (стекляной и металлической)
- 3) трех частей (металлический стакан, фильтр, крышка мет.)
- 4) трех частей (стеклянный стакан, фильтр, крышка мет.)

18) Осторожное отделение жидкости от осадка называется:

- 1) Выдержка
- 2) Декантирование
- 3) Дистилляция
- 4) Дегоржаж

19) Какой вкус у ликера Kahlua?

- 1) Ореховый
- 2) Апельсиновый
- 3) Кофейный
- 4) Кокосовый

20) Определите какое вино из этого списка красное:

- 1) Chardonnay
- 2) Pinot Noir
- 3) Riesling
- 4) Pinot Grigio

**Примерное задание (образец)**  
**Направление «Студенческие медицинские отряды»**  
**Профессия «Медицинская сестра/медбрат»**  
**Практический этап**

1. Вы постовая медицинская сестра (медбрат) хирургического отделения.

В отделении находится пациентка после проведенного хирургического вмешательства. Послеоперационный период протекает без осложнений. Но сохраняется выраженный болевой синдром. Из анамнеза - страдает гипертонической болезнью II степени. Состояние пациентки средней степени тяжести. **Осуществите внутримышечное введение лекарственного препарата с целью обезболивания.**

2. Выполните измерение артериального давления.

3. Внезапно состояние пациентки резко ухудшилось. Пациентка потеряла сознание, произошла остановка дыхания и сердечной деятельности. **Проведите базовую сердечно-легочную реанимацию.**

**1. Проверяемый практический навык: внутримышечное введение лекарственного препарата**

№ п/п	Перечень и последовательность практических действий	Форма представления	Критерии и оценки	Отметка о выполнении
<b>Коммуникативные навыки, этика и правовые вопросы</b>			<b>7</b>	
1.	Установить контакт с пациентом: поздороваться, представиться, обозначить свою роль. <i>«Здравствуйте! Я медицинская сестра. Меня зовут (ФИО)».</i>	Сказать	1	
2.	Попросить пациента представиться. <i>«Представьтесь, пожалуйста. Как я могу к Вам обратиться?».</i>	Сказать	1	
3.	Сверить ФИО пациента с листом назначений. <i>«Пациент идентифицирован».</i>	Сказать	1	
4.	Сообщить пациенту о назначении врача. <i>«Вам необходимо сделать инъекцию лекарственного препарата в ягодичную мышцу».</i>	Сказать	1	
5.	Убедиться в наличии у пациента добровольного информированного согласия на предстоящую процедуру введения лекарственного препарата и его переносимость. <i>«У Вас нет возражений на выполнение данной процедуры? Делали Вам этот лекарственный препарат раньше, была</i>	Сказать	1	

	ли какая-то реакция на него? Возражений пациента на выполнение процедуры нет. Аллергии нет».			
6.	Объяснить ход и цель процедуры. «Сейчас я проведу введение лекарственного препарата в ягодичную мышцу».	Сказать	1	
7.	Предложить или помочь пациенту занять удобное положение на кушетке лежа на животе или на боку.	Сказать	1	
<b>Подготовка</b>			<b>23</b>	
8.	Проверить срок годности и герметичность упаковки шприца. «Срок годности шприца не истек. Упаковка шприца не нарушена».	Выполнить / Сказать	1	
9.	Проверить срок годности и герметичность упаковки иглы для инъекций. «Срок годности иглы не истек. Упаковка иглы не нарушена».	Выполнить / Сказать	1	
10.	Проверить срок годности и герметичность упаковки стерильного лотка. «Срок годности упаковки не истек. Упаковка лотка не нарушена».	Выполнить/ Сказать	1	
11.	Проверить срок годности и герметичность упаковки салфеток с антисептиком. «Срок годности одноразовых салфеток с антисептиком не истек. Упаковка одноразовых салфеток с антисептиком не нарушена».	Выполнить / Сказать	1	
12.	Сверить упаковку с лекарственным препаратом с назначением врача. «Наименование лекарственного препарата соответствует назначению врача».	Выполнить / Сказать	1	
13.	Обработать руки гигиеническим способом.	Сказать	1	
14.	Надеть нестерильные перчатки.	Выполнить / Сказать	1	
15.	Вскрыть упаковку стерильного лотка.	Выполнить	1	
16.	Поместить упаковку от лотка в емкость для отходов класса «А».	Выполнить	1	
17.	Вскрыть упаковку шприца со стороны поршня и обеспечить соединение цилиндра шприца с иглой внутри упаковки (не снимая колпачка с иглы).	Выполнить	1	
18.	Положить собранный шприц на стерильный лоток.	Выполнить	1	
19.	Поместить упаковку от шприца в емкость для отходов класса «А».	Выполнить	1	
20.	Встряхнуть ампулу, чтобы весь лекарственный препарат оказался в ее широкой части.	Выполнить	1	
21.	Обработать шейку ампулы салфеткой с антисептиком. Вскрыть ампулу резким движением пальцев руки «от себя».	Выполнить	1	
22.	Поместить салфетку с антисептиком (внутри которой головка ампулы) в емкость для медицинских отходов класса «А».	Выполнить	1	
23.	Взять шприц, снять колпачок с иглы и поместить колпачок	Выполнить	1	

	из-под иглы в емкость для отходов класса «А».			
24.	Ввести иглу в ампулу, стоящую на столе под углом 90 гр. и набрать нужное количество препарата.	Выполнить	1	
25.	Поместить пустую ампулу в емкость для медицинских отходов класса «А».	Выполнить	1	
26.	Снять иглу двумя пальцами одной руки с цилиндра шприца и поместить иглу в ёмкость-контейнер для сбора острых отходов класса «Б» с иглосъемником.	Выполнить	1	
27.	Вскрыть стерильную упаковку иглы для инъекции со стороны канюли и присоединить шприц к канюле иглы.	Выполнить	1	
28.	Поместить упаковку от иглы в емкость для медицинских отходов класса «А».	Выполнить	1	
29.	Вытеснить воздух из шприца в колпачок до появления первой капли из иглы.	Выполнить	1	
30.	Положить шприц с лекарственным препаратом на стерильный лоток.	Выполнить	1	
<b>Выполнение</b>			<b>12</b>	
31.	Попросить пациента освободить от одежды ягодичную область для инъекции (верхний наружный квадрант ягодичцы).	Сказать	1	
32.	Выбрать и пропальпировать предполагаемое место инъекции.	Выполнить / Сказать	1	
33.	Обработать двукратно место инъекции салфетками с антисептиком.	Выполнить	1	
34.	Поместить упаковку от салфеток с антисептиком в емкость для медицинских отходов класса «А».	Выполнить	1	
35.	Использованные салфетки с антисептиком поместить в емкость для отходов класса «Б».	Выполнить	1	
36.	Туго натянуть кожу пациента в месте инъекции большим и указательным пальцами одной руки.	Выполнить	1	
37.	Взять шприц другой рукой, придерживая канюлю иглы указательным пальцем.	Выполнить	1	
38.	Ввести иглу быстрым движением под углом 90° на 2/3 её длины.	Выполнить	1	
39.	Потянуть поршень на себя, чтобы убедиться, что игла не находится в сосуде.	Выполнить / Сказать	1	
40.	Медленно ввести лекарственный препарат в мышцу.	Выполнить	1	
41.	Извлечь иглу, прижав к месту инъекции салфетку с антисептиком, не отрывая руки, слегка помассировать место введения лекарственного препарата.	Выполнить	1	
42.	Убедиться в отсутствии наружного кровотечения в области инъекции.	Сказать	1	
<b>Завершение</b>			<b>7</b>	
43.	Поместить салфетку с антисептиком, использованную при инъекции, в емкость для отходов класса «Б».	Выполнить	1	
44.	Отсоединить иглу от шприца с помощью иглосъемника и поместить в ёмкость-контейнер для сбора острых отходов класса «Б» с иглосъемником.	Выполнить	1	
45.	Поместить шприц в неразобранном виде в емкость для	Выполнить	1	

	отходов класса «Б».			
46.	Снять перчатки и поместить перчатки в емкость для отходов класса «Б».	Выполнить / Сказать	1	
47.	Обработать руки гигиеническим способом.	Сказать	1	
48.	Узнать у пациента о его самочувствии.	Сказать	1	
49.	Сделать соответствующую запись о результатах выполнения услуги в медицинскую документацию.	Сказать	1	
<b>Всего:</b>			<b>49</b>	

## Теоретический этап

Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов.

**1. Какой главный правовой акт в настоящее время регулирует взаимоотношения в сфере здравоохранения в Российской Федерации?**

- А. Трудовой Кодекс Российской Федерации
- Б. Гражданский кодекс Российской Федерации
- В. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
- Г. Программа развития здравоохранения

**2. Информированное добровольное согласие на медицинское вмешательство ...**

- А. является обязательным условием медицинского вмешательства
- Б. оформляется исключительно при отказе пациента от медицинской помощи
- В. дается в исключительных случаях родителями несовершеннолетних детей
- Г. дается пациентом исключительно при оказании ему высокотехнологичной медицинской помощи

**3. Частота пульса у взрослого человека в норме (ударов в мин.):**

- А. [100-120](#)
- Б. [90-100](#)
- В. 60-80
- Г. [40-60](#)

**4. Возможный путь передачи ВИЧ-инфекции:**

- А. прием пищи из одной посуды
- Б. укусы насекомых
- В. рукопожатие
- Г. переливание инфицированной крови

**5. При внутривенной инъекции иглу вводят на глубину:**

- А. две трети иглы
- Б. среза иглы
- В. одной трети иглы
- Г. всей иглы

**6. Для обработки инъекционного поля перед введением вакцины можно использовать:**

- А. спирт этиловый 70%
- Б. спирт этиловый 96%
- В. 0,5% спиртовой раствор хлоргексидина
- Г. спирт этиловый 50%

**7. Температура тела человека в норме составляет:**

- А. 36,0-36,7°C
- Б. **36,2-36,9°C**
- В. 35,0-36,5°C
- Г. 36,6-37,0°C

**8. При выполнении инъекций возникают осложнения, связанные с нарушением асептики и антисептики:**

- А. воздушная эмболия

- Б. абсцесс
- В. аллергическая реакция
- Г. липодистрофия

**9. При заборе крови в процедурном кабинете пациент кратковременно потерял сознание. При осмотре АД 80/60, пульс частый, дыхание поверхностное. Что случилось с пациентом?**

- А. шок
- Б. сердечная астма
- В. обморок
- Г. коллапс

**10. Глубина введения иглы при проведении подкожной инъекции:**

- А. на 2/3 ее длины
- Б. в зависимости от расположения сосуда
- В. только срез иглы
- Г. на всю длину иглы

Эталон ответов:

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
В	А	В	Г	Б	А	Б	Б	В	А