

VII РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»

УТВЕРЖДЕНО:
Региональным центром
развития движения
«Абилимпикс»

А.В. Барышева / *Барышева*
«16» *августа* 20*22* г.
Протокол № 14
от 16 августа 2022

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ по региональной компетенции «Эксперт по качеству»



категория участников

«ШКОЛЬНИКИ», «СТУДЕНТЫ», «СПЕЦИАЛИСТЫ»

РАССМОТРЕНО:
Кемеровская областная
организация ООО
«Всероссийское общество
инвалидов»

Захарчук
(подпись)

/ А. В. Захарчук

Ф.И.О.

2022г.



РАССМОТРЕНО:
Кемеровская региональное
отделение ООО
«Всероссийское общество
инвалидов»



/ А. А. Иващенко

Ф.И.О.

2022г.

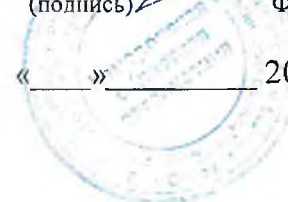
РАССМОТРЕНО:
Кемеровская областная
организация ООИ
«Всероссийское ордена
Трудового Красного
Знамени общество слепых»

Крюкова
(подпись)

/ И. А. Крюкова

Ф.И.О.

« » 2022г.



1. ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Актуальность компетенции

Когда Вы покупаете что-то в магазине, вы обращаете внимание только на внешние недостатки изделия. Едва ли вы сможете выявить все скрытые дефекты, химический состав и убедиться в безопасности продукции.

Специалист может работать в лаборатории, либо непосредственно на производстве или в торговой сети. В первом случае эксперт тестирует свойства продукции, её безопасность и надёжность в специально созданных условиях. Во втором — проверяет соответствие продукции заявленным качествам непосредственно на производстве или в торговой сети.

Эксперт назначает дату испытаний, прорабатывает алгоритм проверки, руководит процессом. Результаты проверки вносятся в специальную документацию, которая позволяет или не позволяет выставить товар на продажу.

В профессии важны ответственность, принципиальность, честность и беспристрастность.

Для работы экспертом по качеству достаточно среднего специального образования. Направление представлено в большинстве современных колледжей и техникумов.

Эксперт работает на предприятиях, в лабораториях, исследующих качество потребительских товаров. Специалист проводит экспертизу потребительских товаров с учетом государственных стандартов качества продукции.

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) специальности 27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг (по отраслям), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1557.

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 г. N 835.

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 4 декабря 2015 г. N 1429.

Профессиональный стандарт «Контролер пищевой продукции».

1.3. Требования к квалификации

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>знать: общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; формы подтверждения соответствия виды, формы и средства информации о товарах; правила маркировки товаров; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества;</p> <p>уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; отбирать пробы и выборки из товарных партий; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества;</p>	<p>знать: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; формы подтверждения соответствия виды, формы и средства информации о товарах; правила маркировки товаров; правила отбора проб и выборки из товарных партий; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; градации качества;</p> <p>уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; оформлять технологическую документацию и документацию применять требования нормативных документов к</p>	<p>знать: федеральные законы, подзаконные акты, нормативные документы, в области материально-технического обеспечения торговых предприятий; нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров; свойства и показатели ассортимента; управление ассортиментом, ассортиментную политику; цели, задачи, объекты, субъекты, средства, системы, методы, правовую базу стандартизации, метрологии, сертификации и управления качеством товаров; гигиенические требования к качеству, в т.ч. и безопасности, сырья, потребительских товаров и упаковки; методы проведения оценки экспертизы потребительских товаров; методы и правила отбора средней пробы; идентификацию товаров: виды, признаки и методы; методы контроля качества товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; структуру, назначение и правила маркировки товаров; требования к ней; управление качеством товаров и услуг;</p>

	<p>основным видам продукции (услуг) и процессов; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; отбирать пробы и выборки из товарных партий; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества;</p> <p>иметь практический опыт: идентификации товаров однородных групп определенного класса; оценки качества товаров; диагностирования дефектов.</p>	<p>методы управления качеством продовольственных и непродовольственных товаров; условия поставки, закупки, хранения и транспортировки товароматериальных ценностей;</p> <p>уметь: анализировать ассортимент предприятия, формулировать ассортиментную политику; анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами; осуществлять оценку и экспертизу качества товаров; оформлять документы для целей сертификации и услуг; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров на всех этапах товародвижения; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь; составлять договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров, осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; составлять претензии на некачественные товароматериальные ценности и ответы на претензии.</p> <p>иметь практический опыт: идентификации товаров однородных групп определенного класса; оценки качества товаров; диагностирования дефектов.</p>
--	--	---

2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

2.1. Краткое описание задания

Конкурсное задание представляет собой последовательную работу над полученными материалами (исходные данные, товарно-сопроводительные и сопроводительные документы, нормативные документы, образцы продукции) с учётом своего задания.

Конкурсное задание представляет собой серию из модулей: независимых между собой результатами из предыдущего. Все задания выполняются последовательно: модуль 1, 2, 3, 4, в рамках указанного времени. Если участник конкурса не успевает выполнить задание в отведенное время, то он сдает задание в том виде, в котором он его выполнил, без права на дополнительное время. Если участник выполнил задание раньше времени, то он отдыхает, до конца указанного времени.

Школьники: в ходе выполнения задания участникам необходимо провести идентификацию маркировки представленного образца, а так же органолептическим методом провести оценку качества товара и определить показатели качества.

Студенты: в ходе выполнения конкурсного задания участникам необходимо условно осуществить приемку товара по количеству и качеству, а так же проверить правильность заполнения товарно-сопроводительных документов. Провести экспертизу качества товара органолептически или с помощью средств измерительной техники, составить заключение товароведа-эксперта, идентифицировать маркировку товара на соответствие нормативному документу, а так же определить подлинность сертификата соответствия.

Специалисты: в ходе выполнения конкурсного задания участникам необходимо условно осуществить приемку товара по количеству и качеству, а так же проверить правильность заполнения товарно-сопроводительных документов. Провести экспертизу качества товара органолептически или с помощью средств измерительной техники, составить заключение товароведа-эксперта, идентифицировать маркировку товара на соответствие нормативному документу, а так же необходимо проанализировать систему управления качеством на производстве.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Школьник	Модуль 1. Идентификация маркировки товара	Первый день	30 мин.	Провести идентификацию маркировки на соответствие требованиям нормативного документа
	Модуль 2. Органолептическая оценка качества товара	Первый день	40 мин.	Выполнить оценку качества товара по органолептическим показателям, органолептическим методом в соответствии с ГОСТ.
	Модуль 3. Градация товара	Первый день	40 мин.	Определить вид товара, дать заключение о наличии несоответствий.
Студент	Модуль 1: Приемка товара по количеству и качеству.	Первый день	60 мин.	Условно произвести приемку товара по товарно-сопроводительным документам.
	Модуль 2: Идентификация маркировки товара	Первый день	50 мин.	Провести идентификацию маркировки на соответствие требованиям нормативного документа и расшифровку товарной информации
	Модуль 3: Оценка качества товара	Первый день	80 мин.	Выполнить оценку качества товара по органолептическим показателям и/или физико-химическим показателям с помощью средств измерительной техники на соответствие нормативному документу.
	Модуль 4: Оценка (подтверждение) соответствия	Первый день	40 мин.	Определить форму подтверждения соответствия и подлинность документа о соответствии.

Специалист	Модуль 1: Приемка товара по количеству и качеству.	Первый день	60 мин.	Условно произвести приемку товара по товарно-сопроводительным документам, определить код предприятия.
	Модуль 2: Идентификация маркировки товара	Первый день	50 мин.	Провести идентификацию маркировки на соответствие требованиям нормативного документа и расшифровку товарной информации. Установить категорию и вид стандарта на продукцию.
	Модуль 3: Оценка качества товара	Первый день	80 мин.	Выполнить оценку качества товара по органолептическим показателям и/или физико-химическим показателям с помощью средств измерительной техники на соответствие нормативному документу.
	Модуль 4: Управление качеством	Первый день	60 мин.	Определить форму подтверждения соответствия и подлинность документа о соответствии на продукцию, определить сертифицированную систему управления качеством на предприятии .

Для категорий – **Школьники:**

1. Изучить исходные данные, представленные в задании.
2. Определить требования к маркировке продукции.
3. Расшифровать товарные знаки на упаковке.
4. Произвести расчет для определения подлинности штрих-кода.

5. Установить полноту предоставленной информации на маркировке упаковки товара.
6. Заполнить бланк заключения по Модулю 1.
7. Подготовиться к отбору пробы.
8. Произвести отбор образца продукции в соответствии с требованиями ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу» и ОТиТБ.
9. Определить органолептические показатели образца из выборки в соответствии с требованиями ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» и ОТиТБ.
10. Заполнить протокол по Модулю 2.
11. Определить вид продукции.
12. Заполнить заключение о наличии несоответствий по Модулю 3.

Для категорий – **Студент**

1. Изучить исходные данные, представленные в задании.
2. Провести идентификацию товарно-сопроводительных и сопроводительных документов.
3. Определить количество поставки товара.
4. Осуществить приемку товаров по качеству: выявить комплектность товара, соответствие сроков поставки и сроков годности, соответствие тары, упаковки установленным требованиям, а также сопроводительным документам.
5. Заполнить Акт о приемке товаров по Модулю 1.
6. Определить требования к маркировке продукции.
7. Расшифровать товарные знаки на упаковке.
8. Произвести расчет для определения подлинности штрих-кода.
9. Установить полноту предоставленной информации на маркировке упаковки товара.
10. Заполнить бланк заключения по Модулю 2.
11. Подготовиться к отбору пробы.
12. Произвести отбор образца продукции в соответствии с требованиями ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу» и ОТиТБ.
13. Определить органолептические показатели образца из выборки в соответствии с требованиями ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» и ОТиТБ.
14. Определить физико-химические показатели образца из выборки в соответствии с требованиями ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» и ОТиТБ.
15. Заполнить протокол испытаний по Модулю 3.
16. Определить форму подтверждения соответствия продукции.
17. Определить подлинность документа.
18. Заполнить бланк заключения по Модулю 4.

Для категорий – **Специалисты:**

1. Изучить исходные данные, представленные в задании.
2. Провести идентификацию товарно-сопроводительных и сопроводительных документов.
3. Определить по Общероссийскому классификатору предприятий и организаций (ОКПО) код предприятия.
4. Определить количество поставки товара.
5. Осуществить приемку товаров по качеству: выявить комплектность товара, соответствие сроков поставки и сроков годности, соответствие тары, упаковки установленным требованиям, а также сопроводительным документам.
6. Заполнить Акт о приемке товаров по Модулю 1.
7. Определить требования к маркировке продукции.
8. Расшифровать товарные знаки на упаковке.
9. Произвести расчет для определения подлинности штрих-кода.
10. Установить полноту предоставленной информации на маркировке упаковки товара.
11. Установить категорию и вид стандарта на продукцию.
12. Заполнить бланк заключения по Модулю 2.
13. Подготовиться к отбору пробы.
14. Произвести отбор образца продукции в соответствии с требованиями ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу» и ОТиТБ.
15. Определить органолептические показатели образца из выборки в соответствии с требованиями ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» и ОТиТБ.
16. Определить физико-химические показатели образца из выборки в соответствии с требованиями ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» и ОТиТБ.
17. Заполнить протокол испытаний по Модулю 3.
18. Определить форму подтверждения соответствия продукции.
19. Определить подлинность документа.
20. Определить по какой системе сертифицировано предприятие изготовитель.
21. Заполнить бланк заключения по Модулю 4.

2.3. Последовательность выполнения задания

Школьники:

Участнику необходимо выполнить:

Модуль 1: Участник самостоятельно должен провести идентификацию маркировки на соответствие требованиям нормативного документа и расшифровку товарной информации.

Исходные данные и обеспечение:

1. Потребительская тара – транспортная упаковка молока.
2. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия.
3. Бланк заключения.

Модуль 2: Участник самостоятельно должен выполнить оценку качества товара по органолептическим показателям на соответствие нормативному документу.

Исходные данные и обеспечение:

1. ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу.
2. Термометр.
3. Весы лабораторные.
4. Фарфоровая посуда.
5. Халат лабораторный.
6. Перчатки.
7. Протокол испытаний.

Модуль 3: Участник самостоятельно должен определить категорию, вид, тип, сорт товара, дать заключение о наличии дефектов.

Исходные данные и обеспечение:

1. Документ о соответствии качества на продукцию «Молоко питьевое пастеризованное», с массовой долей жира 3,5%, с объемом единицы продукции 1000 мл.
2. Бланк заключения.

Студенты:

Участнику необходимо выполнить:

Модуль 1: Участник самостоятельно должен произвести приемку товара по товарно-сопроводительными документами.

Исходные данные и обеспечение:

1. В торговую организацию поступила продукция «Молоко питьевое пастеризованное», с массовой долей жира 3,5%, с объемом единицы продукции 1000 мл.
2. Товарно-сопроводительная документация (счет-фактура, товарно-транспортная накладная).
3. Сопроводительная документация.
4. Акт о приемке товаров.
5. Канцелярские принадлежности.
6. Калькулятор.

Модуль 2: Участник самостоятельно должен провести идентификацию маркировки на соответствие требованиям нормативного документа и расшифровку товарной информации.

Исходные данные и обеспечение:

1. Потребительская тара – транспортная упаковка молока.
2. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия.
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (Статья 4. Требования к маркировке пищевой продукции).
4. Бланк заключения.

Модуль 3: Участник самостоятельно должен выполнить оценку качества товара по органолептическим показателям и/или физико-химическим показателям с помощью средств измерительной техники на соответствие нормативному документу.

Исходные данные и обеспечение:

1. ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу.
2. Анализатор качества молока.
3. Термометр.
4. Весы лабораторные.
5. Фарфоровая посуда.
6. Халат лабораторный.
7. Перчатки.
8. Протокол испытаний.

Модуль 4: Участник самостоятельно должен определить форму подтверждения соответствия и подлинность документа о соответствии.

Исходные данные и обеспечение:

1. Документ о соответствии качества на продукцию «Молоко питьевое пастеризованное», с массовой долей жира 3,5%, с объемом единицы продукции 1000 мл.
2. Бланк заключения.

Специалисты:

Участнику необходимо выполнить:

Модуль 1: Участник самостоятельно должен произвести приемку товара по товарно-сопроводительными документами.

Исходные данные и обеспечение:

1. В торговую организацию поступила продукция «Молоко питьевое пастеризованное», с массовой долей жира 3,5%, с объемом единицы продукции 1000 мл.
2. Товарно-сопроводительная документация (счет-фактура, товарно-транспортная накладная).
3. Сопроводительная документация.
4. Классификатор ОКПО 2021
5. Акт о приемке товаров.
6. Канцелярские принадлежности.
7. Калькулятор.

Модуль 2: Участник самостоятельно должен провести идентификацию маркировки на соответствие требованиям нормативного документа и расшифровку товарной информации.

Исходные данные и обеспечение:

1. Потребительская тара – транспортная упаковка молока.
2. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия.

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (Статья 4. Требования к маркировке пищевой продукции).

4. Бланк заключения.

Модуль 3: Участник самостоятельно должен выполнить оценку качества товара по органолептическим показателям и/или физико-химическим показателям с помощью средств измерительной техники на соответствие нормативному документу.

Исходные данные и обеспечение:

1. ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу.

2. Анализатор качества молока.

3. Термометр.

4. Весы лабораторные.

5. Фарфоровая посуда.

6. Халат лабораторный.

7. Перчатки.

8. Протокол испытаний.

Модуль 4: Участник самостоятельно должен определить форму подтверждения соответствия и подлинность документа о соответствии.

Исходные данные и обеспечение:

1. Документ о соответствии качества на продукцию «Молоко питьевое пастеризованное», с массовой долей жира 3,5%, с объемом единицы продукции 1000 мл.

2. Бланк заключения.

2.4. Критерии оценки выполнения задания

Школьники:

№ п/п	Критерий	Балл (шкала оценки-Объективные)
Модуль 1. Идентификация маркировки товара		25
1	Идентификация товарно-сопроводительных документов	2
2	Правильно определено количество поставки товара	2
3	Верно определена комплектность товара	2
4	Верно определено соответствие сроков поставки	2
5	Верно определено соответствие сроков годности товара	5
6	Верно определено соответствие тары, упаковки	2
7	Верно заполнен Акт о приемке товаров	5
8	Логично и грамотно составлен вывод	5
Модуль 2. Органолептическая оценка качества товара		45
1	Используется специальная одежда	5
2	Соблюдается правила техники безопасности при работе с оборудованием, инструментами и приспособлениями	5
3	Выполнены требования ГОСТ при отборе образца продукции	5
4	Правильно определены органолептические показатели образца из выборки в соответствии с требованиями ГОСТ и ОТиТБ	10
5	Последовательно выполнено задание	5
6	Верно использовано необходимое оборудование	5
7	Логично и грамотно оформлен протокол испытаний	10
Модуль 3. Градация товара		30
1	Используется специальная одежда	5
2	Соблюдается правила техники безопасности при работе с оборудованием, инструментами и приспособлениями	5
3	Верно определен вид товара	5
4	Верно выявлены несоответствия товара	5
5	Верно заполнено заключение	5
6	Логично и грамотно составлен вывод	5
Итого:		100

Студенты

№ п/п	Критерий	Балл (шкала оценки- Объективные)
Модуль 1. Приемка товара по количеству и качеству		20
1	Идентификация товарно-сопроводительных документов	2
2	Правильно определено количество поставки товара	2
3	Верно определена комплектность товара	2
4	Верно определено соответствие сроков поставки	2
5	Верно определено соответствие сроков годности товара	2
6	Верно определено соответствие тары, упаковки	2
7	Верно заполнен Акт о приемке товаров	5
8	Логично и грамотно составлен вывод	3
Модуль 2. Идентификация маркировки товара		20
1	Верно расшифрованы товарные знаки на упаковке	5
2	Верно произведен расчет для определения подлинности штрих-кода	5
3	Аккуратно и грамотно заполнен бланк заключения	5
4	Корректно составлен вывод по идентификации маркировки, занесенный в бланк заключения	5
Модуль 3. Оценка качества товара		40
1	Используется специальная одежда	5
2	Соблюдается правила техники безопасности при работе с оборудованием, инструментами и приспособлениями	5
3	Выполнены требования ГОСТ при отборе образца продукции	5
4	Правильно определены органолептические показатели образца из выборки в соответствии с требованиями ГОСТ и ОТиТБ	5
5	Правильно определены физико-химические показатели образца из выборки в соответствии с требованиями ГОСТ и ОТиТБ	5
6	Последовательно выполнено задание	5
7	Верно использовано необходимое оборудование	5
8	Логично и грамотно оформлен протокол испытаний	5
Модуль 4. Оценка (подтверждение) соответствия		20
1	Верно определена форма подтверждения соответствия продукции	5
2	Верно определена подлинность документа о соответствии	5
3	Аккуратно и грамотно заполнен бланк заключения	5
4	Корректно составлен вывод заключения	5
Итого:		100

Специалисты:

№ п/п	Критерий	Балл (шкала оценки- Объективные)
Модуль 1. Приемка товара по количеству и качеству		30
1	Идентификация товарно-сопроводительных документов	5
2	Верно определен код предприятия по ОКПО	5
3	Правильно определено количество поставки товара	2
4	Верно определена комплектность товара	2
5	Верно определено соответствие сроков поставки	2
6	Верно определено соответствие сроков годности товара	2
7	Верно определено соответствие тары, упаковки	2
8	Верно заполнен Акт о приемке товаров	5
9	Логично и грамотно составлен вывод	5
Модуль 2. Идентификация маркировки товара		23
1	Верно расшифрованы товарные знаки на упаковке	5
2	Верно определена категория стандарта	2
3	Верно определен вид стандарта	3
4	Верно произведен расчет для определения подлинности штрих-кода	5
5	Аккуратно и грамотно заполнен бланк заключения	3
6	Корректно составлен вывод по идентификации маркировки, занесенный в бланк заключения	5
Модуль 3. Оценка качества товара		27
1	Используется специальная одежда	2
2	Соблюдается правила техники безопасности при работе с оборудованием, инструментами и приспособлениями	3
3	Выполнены требования ГОСТ при отборе образца продукции	2
4	Правильно определены органолептические показатели образца из выборки в соответствии с требованиями ГОСТ и ОТиТБ	5
5	Правильно определены физико-химические показатели образца из выборки в соответствии с требованиями ГОСТ и ОТиТБ	5
6	Последовательно выполнено задание	2
7	Верно использовано необходимое оборудование	3
8	Логично и грамотно оформлен протокол испытаний	5
Модуль 4. Управление качеством		20
1	Верно определена форма подтверждения соответствия продукции	5
2	Верно определена сертифицированная система управления качеством на предприятии	5
3	Верно определена подлинность документа о	5

	соответствии	
4	Аккуратно и грамотно заполнен бланк заключения	2
5	Корректно составлен вывод заключения	3
	Итого:	100

3. ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНСТРУМЕНТОВ И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ

3.1 Для всех категорий участников

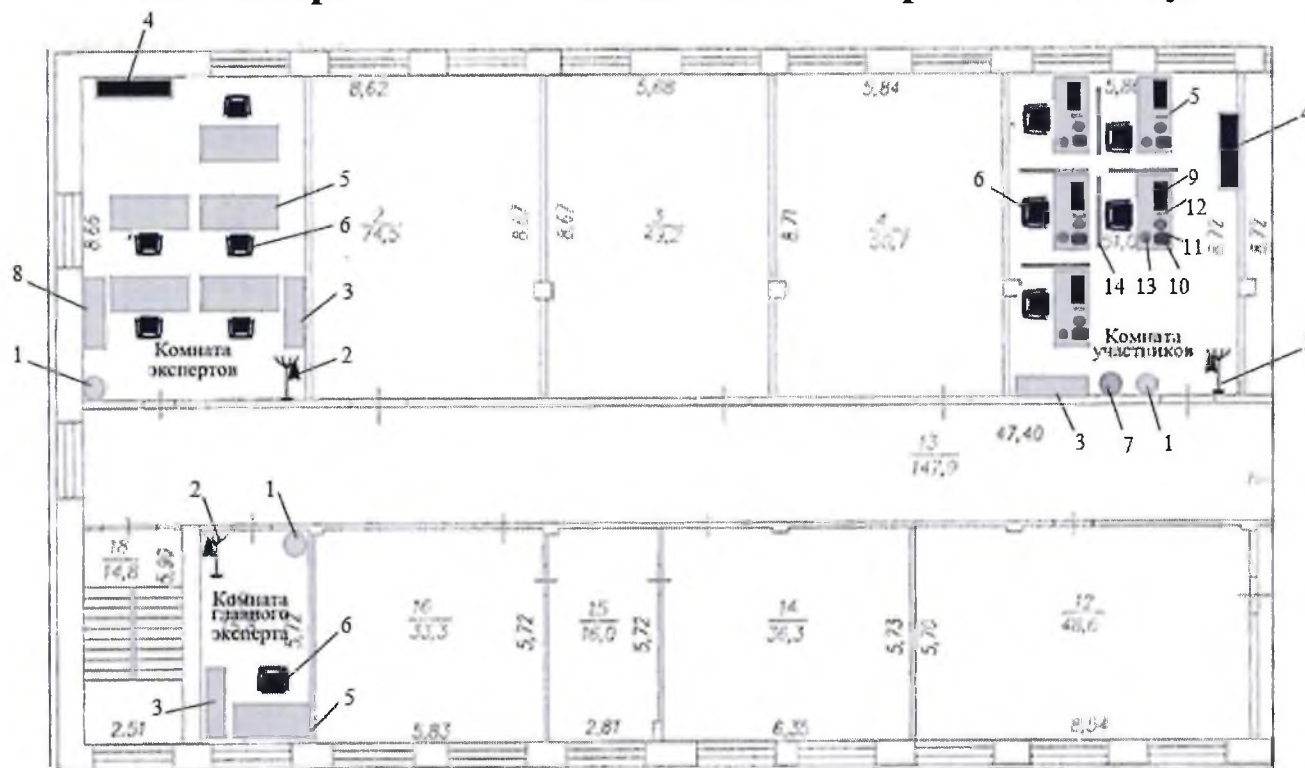
Место проведения: ГБПОУ НГТК им. В.Ф. Кузнецова, г. Новокузнецк, ул. Зыряновская, 99

Компетенции: «Эксперт по качеству»

№	Наименование	тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во на 1 участника	Кол-во на 5 участника
РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА КОНКУРСАНТОВ: мебель, оборудование, инструменты					
1	Стол лабораторный	Стол лабораторный высокий Высокий 1500*700*850 www/nv-lab.ru	шт	1	5
2	Стул лабораторный	Стул лабораторный с кольцом и подставкой для ног www/nv-lab.ru	шт	1	5
3	Перегородка офисная	Перегородка офисная мобильная	шт.	1	5
4	Анализатор качества молока	Анализатор качества молока Лактан 1-4М. анализатор. www/nv-lab.ru	шт	1	5
5	Термометр	Жидкий стеклянный с диапазоном измерения 0*С-100*С	шт	1	5
6	Весы лабораторные 4-класса точности с делением 100 мг с верхней чашей		шт	1	5
7	Фарфоровая посуда	Лабораторная фарфоровая посуда	набор	1	5
8	Огнетушитель	Огнетушитель порошковый ОП5	шт	1	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ					
№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во	
1	Ручка шариковая	Ручка шариковая	шт.	1	5
2	Карандаш простой	На усмотрение организатора	шт.	1	5
3	Ластик	На усмотрение организатора	шт.	1	5
4	Листы бумаги А4	Бумага офисная А4	шт.	20	100
5	Линейка	На усмотрение организатора	шт.	1	5
6	Калькулятор	На усмотрение организатора ш	шт.	1	5
7	Молоко	ультрапастеризованное Простоквашино, 3,2%, 950 мл	упак.	1	5
8	Халат лабораторный	Халат лабораторный белый, бязь	шт.	1	5

9	Перчатки	Нитриловые перчатки одноразовые	пара	1	
10	Шапочка одноразовая	тип «Шарлота»	шт.	1	
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК: не требуется					
РАБОЧАЯ ЗОНА ЭКСПЕРТОВ ЭКСПЕРТА					
Оборудование, мебель					
№	Наименование	Технические характеристики и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во на 1 эксперта	Кол-во на 4 экспертов
1	Стол письменный	На усмотрение организатора	шт	1	4
2	Стул	На усмотрение организатора ш	шт	1	4
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА ЭКСПЕРТОВ					
Расходные материалы					
№	Наименование	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во на 1 эксперта	Кол-во на 4 экспертов
1	Ручка	На усмотрение организаторов	шт	1	4
2	Лист бумаги А4	Бумага офисная А4, класс "С"	шт	20	80
3	Калькулятор	На усмотрение организатора	шт	1	4
4	Молоко	ультрапастеризованное Простоквашино, 3,2%, 950 мл	шт.	1	5
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ: не требуется					
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ					
Оборудование, мебель, расходные материалы (при необходимости)					
1	Офисный стол	Стол офисный светло-серый (ШхГхВ) 1400х600х750 ламинированная поверхность столешницы	шт	1	5
2	Стул	Кресло поворотное рассчитанное на вес не менее 100 кг	шт	1	5
3	Вешалка	Штанга металлическая с крючками (12 крючков)	шт	1	1
4	Огнетушитель	Огнетушитель порошковый ОП5	шт	1	1
5	Мусорная корзина	Мусорная корзина пластиковая	шт	1	1
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ					
Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)					
№	Наименование	Тех. характеристики			
1	Сетевой фильтр	6 розеток	шт.	1	5

4. СХЕМА ОСНАЩЕНИЯ РАБОЧИХ МЕСТ С УЧЕТОМ ОСНОВНЫХ НОЗОЛОГИЙ
 План застройки по компетенции «Эксперт по качеству»



- | | | | | | |
|------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------|------------------------|----------------|
| 1 - мусорная корзина | 2 - вешалка | 3 – шкаф | 4 – интерактивная доска | 5 - стол | 6 - стул |
| 7 - огнетушитель | 8 – шкаф со стеллажом | 9 – ноутбук | 10 – анализатор молока | 11 – весы лабораторные | 12 – термометр |
| 13 - фарфоровая посуда | | 14 - перегородка офисная | | | |

5. Требования охраны труда и техники безопасности

5.1. Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности

1. Общие сведения о месте проведения конкурса, расположение компетенции, время трансфера до места проживания, расположение транспорта для площадки, особенности питания участников и экспертов, месторасположение санитарно-бытовых помещений, питьевой воды, медицинского пункта, аптечки первой помощи, средств первичного пожаротушения.

2. Время начала и окончания проведения конкурсных заданий, нахождение посторонних лиц на площадке.

3. Контроль требований охраны труда участниками и экспертами. Штрафные баллы за нарушения требований охраны труда.

4. Вредные и опасные факторы во время выполнения конкурсных заданий и нахождения на территории проведения конкурса.

5. Общие обязанности участника и экспертов по охране труда, общие правила поведения во время выполнения конкурсных заданий и на территории.

6. Основные требования санитарии и личной гигиены.

7. Средства индивидуальной и коллективной защиты, необходимость их использования.

8. Порядок действий при плохом самочувствии или получении травмы. Правила оказания первой помощи.

9. Действия при возникновении чрезвычайной ситуации, ознакомление со схемой эвакуации и пожарными выходами.

5.2 Инструкция по охране труда для участников

5.2.1. Общие требования охраны труда

5.2.1.1. К самостоятельному выполнению конкурсных заданий в Компетенции «Эксперт по качеству» допускаются участники не моложе 16 лет:

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- не имеющие противопоказаний к выполнению конкурсных заданий по состоянию здоровья.

5.2.1.2. В процессе выполнения конкурсных заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения конкурса, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- принимать пищу в строго отведенных местах.

5.2.1.3. Участник для выполнения конкурсного задания использует:

- доска анализируемая черная/белая поверхность;
- термометр;
- весы лабораторные;
- анализатор качества молока.
- канцелярские принадлежности.

5.2.1.4. При выполнении конкурсного задания на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- электрический ток;
- повышенный шум;
- недостаточность/яркость освещения;
- повышенный уровень пульсации светового потока;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- повышенный или пониженный уровень освещенности;
- повышенный уровень прямой и отраженной яркости монитора;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания;
- усиленная нагрузка на зрение;
- повышенная ответственность.

5.2.1.5. Во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты требуются:

- халат лабораторный;
- нитриловые перчатки одноразовые.

Одежда и обувь должны быть удобными, по сезону, не приносить дискомфорт.

5.2.1.6. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель



- E 22 Указатель выхода



- E 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



- P 01 Запрещается курить



5.2.1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении Экспертов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт, Лидер команды и Эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в Чемпионате ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершенную работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

5.2.1.8. Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом Абилимпикс.

Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

5.2.2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы участники должны выполнить следующее:

5.2.2.1. В день С-1, все участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.

5.2.2.2. Подготовить рабочее место:

- разместить канцелярские принадлежности на рабочем столе;
- проверить высоту стула и стола.

5.2.2.3. Подготовить оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

Наименование оборудования	Правила подготовки к выполнению конкурсного задания
Весы лабораторные	проверить исправность оборудования и приспособлений:

Наименование оборудования	Правила подготовки к выполнению конкурсного задания
	<ul style="list-style-type: none"> - обязательным условием является использование при работе перчаток; - запрещается брать образцы голыми руками. Это связано с влиянием температуры рук и отпечатков пальцев на итоговые результаты взвешивания; - пользоваться пинцетом и остальными принадлежностями; - для наиболее точного измерения избегать внесения руки вовнутрь защитного кожуха во избежание изменения температуры и влажности внутри, которые повлияют на результат взвешивания; - перед взвешиванием необходимо убедиться в том, что показания весов находятся на нулевой отметке. Для исключения ошибки нуля нужно оттарировать весы; - во избежание угловых нагрузок, нужно образец для взвешивания размещать в центре чашки весов; - после взвешивания чашку весов нужно освобождать от контейнеров с образцами; - необходимо содержать весы, чашку для взвешивания и шкаф в идеальной чистоте. Для взвешивания нужно использовать только чистые контейнеры.
Анализатор качества молока	<p>проверить исправность оборудования и приспособлений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - к анализу допускается свежее, консервированное, пастеризованное, нормализованное, восстановленное, обезжиренное молоко и молоко длительного хранения; - отбор проб проводится по ГОСТ 26809.1; <p>ВНИМАНИЕ! При наличии слоя отстоявшихся сливок молоко нагревают в водяной бане до температуры $40 \pm 2^\circ\text{C}$ и тщательно перемешивают путем переливания из сосуда в сосуд (не менее 3-х раз). Затем пробу охлаждают до температуры $22 \div 28^\circ\text{C}$.</p> <ul style="list-style-type: none"> - рабочий объем анализируемой пробы молока – 25 см^3; - кислотность анализируемого молока не более 20°T; <p>Подготовка анализатора к работе: Установите анализатор на горизонтальной плоскости, обеспечив удобство работы и условия естественной вентиляции. Подсоедините штекер сетевого адаптера к сетевому разъему анализатора. Подключите сетевой адаптер к напряжению сети $\sim 220 \text{ В}$. Выключатель «Сеть» должен находиться в положении «Выкл». Выключатель «Сеть» установите в положение «Вкл». На дисплее появится наименование анализатора:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p style="text-align: center;">Laktan - 500 Standart</p> </div> <p>Сообщение меняется в зависимости от типа исполнения анализатора.</p>

Наименование оборудования	Правила подготовки к выполнению конкурсного задания
	<p>Далее выводится сообщение с версией программного обеспечения.</p> <div data-bbox="737 326 1024 455" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Laktan - 500 V 9.4.5 </div> <p>В связи с возможной модернизацией программного обеспечения версия может отличаться от номера версии приведенной в руководстве.</p> <p>Затем выводится сообщение, содержащее серийный номер анализатора.</p> <div data-bbox="737 659 1024 811" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Номер прибора 813110001 </div> <p>После этого анализатор начнет процедуру прогрева (занимает 10 минут), если анализатор уже прогрет и был перезагружен, то процедуру прогрева можно пропустить, нажав клавишу «<».</p> <p>По окончании прогрева анализатор покажет основной рабочий экран.</p> <div data-bbox="737 1045 1024 1181" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Готов Изм: 000 Молоко 1 </div> <p>Анализатор готов к использованию. После окончания работы обязательно промойте анализатор!</p>

Оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению конкурсных заданий подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

5.2.2.4. В день проведения конкурса, изучить содержание и порядок проведения конкурсного задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

5.2.2.5. Ежедневно, перед началом выполнения конкурсного задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения оборудования;
- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.

5.2.2.6. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

5.2.2.7. Участнику запрещается приступать к выполнению конкурсного задания при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к конкурсному заданию не приступать.

5.2.3. Требования охраны труда во время работы

5.2.3.1. При выполнении конкурсных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности																
Весы лабораторные	<p>При работе с весами необходимо соблюдать меры безопасности. Несоблюдение мер безопасности может привести к поломке весов или получению травм.</p> <ul style="list-style-type: none"> - убедитесь в том, что напряжение сети, соответствует потребляемому напряжению адаптера питания (220В); - при работе с весами уложите кабель питания так, чтобы не споткнуться о него; - при чистке весов полностью отключайте их питание; - запрещается работать с весами в условиях неблагоприятной окружающей среды; - запрещается погружать весы в воду или подвергать их воздействию влаги; - запрещается бросать груз на весовую платформу; - при работе с весами используйте только одобренное производителем периферийное оборудование; - запрещается нагружать весы выше максимальной нагрузки; - запрещается подвергать весы ударам; - перед началом работы с весами они должны находиться во включенном состоянии не менее 30 мин. 																
Анализатор качества молока	<p>После выполнения подготовки анализатора к использованию (прогрев и выполнение одного измерения, результаты которого будут отображены на экране) можно приступать к работе. После окончания измерения проба сливается из измерительного тракта, результаты отображены на индикаторе:</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <table style="border-collapse: collapse; margin: auto;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Жир</td> <td style="padding: 0 5px;">→</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Ж: 0.00 С: 0.00</td> <td style="padding: 0 5px;">←</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">СОМО</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Плотность</td> <td style="padding: 0 5px;">→</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">П: 0.00 Б: 0.00</td> <td style="padding: 0 5px;">←</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Белок</td> </tr> </table> <table style="border-collapse: collapse; margin: auto;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Точка замерзания</td> <td style="padding: 0 5px;">→</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Тчк.з.: -0,53</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Добавленная вода</td> <td style="padding: 0 5px;">→</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Вода: 100%</td> </tr> </table> </div> <p>Переключения между экранами происходит нажатием клавиши «<». Для выхода из экрана отображения результатов необходимо нажать клавишу «ENTER».</p>	Жир	→	Ж: 0.00 С: 0.00	←	СОМО	Плотность	→	П: 0.00 Б: 0.00	←	Белок	Точка замерзания	→	Тчк.з.: -0,53	Добавленная вода	→	Вода: 100%
Жир	→	Ж: 0.00 С: 0.00	←	СОМО													
Плотность	→	П: 0.00 Б: 0.00	←	Белок													
Точка замерзания	→	Тчк.з.: -0,53															
Добавленная вода	→	Вода: 100%															

	<p>Если перерыв между измерениями более часа, необходимо произвести автоматическую промывку.</p> <p>По окончании работы необходимо произвести полную промывку.</p> <p>После окончания работы ОБЯЗАТЕЛЬНО промойте анализатор.</p> <p>Остатки молока в измерительном тракте могут привести к поломке анализатора.</p> <p>Для промывки анализатора используйте специальный промывочный раствор № 1 и раствор № 2.</p> <ul style="list-style-type: none"> - опустите пробоприемник анализатора в стаканчик с промывочной жидкостью; - нажмите клавишу «>»; - смените промывочный раствор и повторите промывку; - поменяйте промывочную раствор на чистую проточную воду и промойте еще раз; - меняйте воду до тех пор, пока вода не станет прозрачной; - промойте измерительный канал анализатора дистиллированной водой. <p>При необходимости прервать текущее измерение или перезагрузить анализатор</p>
--	--

5.2.3.2. При выполнении конкурсных заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;

5.2.3.3. При неисправности оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

5.2.4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

5.2.4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Экспертам. Выполнение конкурсного задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

5.2.4.2. В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.

5.2.4.3. При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

5.2.4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Экспертам, которые должны принять мероприятия

по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5.2.4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на конкурсной площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в «зародыше» с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

5.2.4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5.2.5. Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник обязан убрать рабочее место.

Посуда, освободившаяся от продуктов, должна быть тщательно вымыта.

Сосуды, в которых проводились работы, после окончания работы должны быть немедленно промыты.

По окончании работ необходимо вымыть руки с мылом.

Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения конкурсных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения конкурсного задания.

5.3 Инструкция по охране труда для экспертов

5.3.1. Общие требования охраны труда

5.3.1.1. К работе в качестве эксперта Компетенции «Эксперт по качеству» допускаются Эксперты, прошедшие специальное обучение и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

5.3.1.2. Эксперт с особыми полномочиями, на которого возложена обязанность за проведение инструктажа по охране труда, должен иметь действующее удостоверение «О проверке знаний требований охраны труда».

5.3.1.3. В процессе контроля выполнения конкурсных заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения конкурса Эксперт обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и планов эвакуации.
- расписание и график проведения конкурсного задания, установленные режимы труда и отдыха.

5.3.1.4. При работе на персональном компьютере и копировально-множительной технике на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

- электрический ток;
- статическое электричество, образующееся в результате трения движущейся бумаги с рабочими механизмами, а также при некачественном заземлении аппаратов;
- шум, обусловленный конструкцией оргтехники;
- химические вещества, выделяющиеся при работе оргтехники;
- зрительное перенапряжение при работе с ПК.

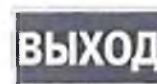
5.3.1.5. Во время наблюдения за выполнением конкурсного задания средства индивидуальной защиты не требуются. Одежда и обувь должны быть удобными, по сезону, не приносить дискомфорт.

5.3.1.6. Знаки безопасности, используемые на рабочих местах участников, для обозначения присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель



- E 22 Указатель выхода



- E 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



- P 01 Запрещается курить



5.3.1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Главному Эксперту.

В помещении Экспертов Компетенции «Эксперт по качеству» находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни Эксперта, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт.

5.3.1.8. Эксперты, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом конкурса Абилимпикс, а при необходимости согласно действующему законодательству.

5.3.2 Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы Эксперты должны выполнить следующее:

5.3.2.1. В день С-1, Эксперт с особыми полномочиями, ответственный за охрану труда, обязан провести подробный инструктаж по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности», ознакомить экспертов и участников с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, с местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, проконтролировать подготовку рабочих мест участников в соответствии с Техническим описанием компетенции.

5.3.2.2. Ежедневно, перед началом выполнения конкурсного задания участниками конкурса, Эксперт с особыми полномочиями проводит инструктаж по охране труда, Эксперты контролируют процесс подготовки рабочего места участниками, и принимают участие в подготовке рабочих мест участников в возрасте моложе 16 лет.

5.3.2.3. Ежедневно, перед началом работ на конкурсной площадке и в помещении экспертов необходимо:

- осмотреть рабочие места экспертов и участников;
- привести в порядок рабочее место эксперта;
- проверить правильность подключения оборудования в электросеть;
- одеть необходимые средства индивидуальной защиты.

5.3.2.4. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

5.3.2.5. Эксперту запрещается приступать к работе при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Техническому Эксперту и до устранения неполадок к работе не приступать.

5.3.3 Требования охраны труда во время работы

5.3.3.1. При выполнении работ по оценке конкурсных заданий на персональном компьютере и другой оргтехнике, значения визуальных параметров должны находиться в пределах оптимального диапазона.

5.3.3.2. Изображение на экранах видеомониторов должно быть стабильным, ясным и предельно четким, не иметь мерцаний символов и фона, на экранах не должно быть бликов и отражений светильников, окон и окружающих предметов.

5.3.3.3. Суммарное время непосредственной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой в течение конкурсного дня должно быть не более 6 часов.

Продолжительность непрерывной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой без регламентированного перерыва не должна превышать 2-х часов. Через каждый час работы следует делать регламентированный перерыв продолжительностью 15 мин.

5.3.3.4. Во избежание поражения током запрещается:

- прикасаться к задней панели персонального компьютера и другой оргтехники, монитора при включенном питании;
- допускать попадания влаги на поверхность монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и других устройств;
- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования;
- переключать разъемы интерфейсных кабелей периферийных устройств при включенном питании;
- загромождать верхние панели устройств бумагами и посторонними предметами;
- допускать попадание влаги на поверхность системного блока (процессора), монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и др. устройств;

5.3.3.5. При выполнении модулей конкурсного задания участниками, Эксперту необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами без необходимости, не отвлекать других Экспертов и участников.

5.3.3.6. Эксперту во время работы с оргтехникой:

- обращать внимание на символы, высвечивающиеся на панели оборудования, не игнорировать их;
- не снимать крышки и панели, жестко закрепленные на устройстве. В некоторых компонентах устройств используется высокое напряжение или лазерное излучение, что может привести к поражению электрическим током или вызвать слепоту;
- не производить включение/выключение аппаратов мокрыми руками;
- не ставить на устройство емкости с водой, не класть металлические предметы;
- не эксплуатировать аппарат, если он перегрелся, стал дымиться, появился посторонний запах или звук;

- не эксплуатировать аппарат, если его уронили или корпус был поврежден;
- вынимать застрявшие листы можно только после отключения устройства из сети;
- запрещается перемещать аппараты включенными в сеть;
- все работы по замене картриджей, бумаги можно производить только после отключения аппарата от сети;
- запрещается опираться на стекло оригиналодержателя, класть на него какие-либо вещи помимо оригинала;
- запрещается работать на аппарате с треснувшим стеклом;
- обязательно мыть руки теплой водой с мылом после каждой чистки картриджей, узлов и т.д.;
- просыпанный тонер, носитель немедленно собрать пылесосом или влажной ветошью.

5.3.3.7. Включение и выключение персонального компьютера и оргтехники должно проводиться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации.

5.3.3.8. Запрещается:

- устанавливать неизвестные системы паролирования и самостоятельно проводить реформатирование диска;
- иметь при себе любые средства связи;
- пользоваться любой документацией кроме предусмотренной конкурсным заданием.

5.3.3.9. При неисправности оборудования – прекратить работу и сообщить об этом Техническому эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

5.3.3.10. При наблюдении за выполнением конкурсного задания участниками Эксперту:

- передвигаться по конкурсной площадке не спеша, не делая резких движений, смотря под ноги.

5.3.4 Требования охраны труда в аварийных ситуациях

5.3.4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), Эксперту следует немедленно отключить источник электропитания и принять меры к устранению неисправностей, а также сообщить о случившемся Техническому Эксперту. Работу продолжать только после устранения возникшей неисправности.

5.3.4.2. В случае возникновения зрительного дискомфорта и других неблагоприятных субъективных ощущений, следует ограничить время работы с персональным компьютером и другой оргтехникой, провести коррекцию длительности перерывов для отдыха или провести смену деятельности на другую, не связанную с использованием персонального компьютера и другой оргтехники.

5.3.4.3. При поражении электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Главному Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

5.3.4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Главному Эксперту.

5.3.4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить технического эксперта. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или должностного лица, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на конкурсной площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в «зародыше» с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

5.3.4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходить близко к нему, предупредить о возможной опасности находящихся поблизости ответственных лиц.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию должностных лиц, при необходимости эвакуации, эвакуировать участников и других экспертов, и конкурсной площадки, взять те с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдать осторожность, не трогать поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5.3.5. Требование охраны труда по окончании работ

После окончания конкурсного дня Эксперт обязан:

5.3.5.1. Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания.

5.3.5.2. Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места участников.

5.3.5.3. Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения конкурсных заданий неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда.