

Государственное автономное образовательное учреждение  
дополнительного профессионального образования Тюменской области  
**«ТЮМЕНСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ  
РЕГИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

ЦЕНТР НЕПРЕРЫВНОГО ПОВЫШЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА  
ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ  
(ЦНППМ ПР г. Тюмень)

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменской области  
«Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

**ОСОБЕННОСТИ ПОДГОТОВКИ  
К УЧАСТИЮ В КОНКУРСЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА  
«АБИЛИМПИКС» ОБУЧАЮЩИХСЯ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ  
ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ПО КОМПЕТЕНЦИИ  
**ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ****

*Методические рекомендации*



Тюмень, 2022

**УДК 377.352 (377.354)**  
**ББК 74.5**  
**И 119**

**Особенности подготовки к участию в конкурсе профессионального мастерства «Абилимпикс» обучающихся среднего профессионального образования и общеобразовательных организаций Тюменской области по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»** Методические рекомендации. – Тюмень, ТОГИРРО, 2022. – 20 с.

Методические рекомендации предназначены для участников соревнований профессионального мастерства обучающихся среднего профессионального образования Тюменской области профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» по компетенции **ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ** экспертов, волонтеров, сопровождающих и иных лиц, причастных к конкурсу «Абилимпикс», педагогическим работникам среднего профессионального образования, специалистам, осуществляющим обучение и воспитание инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в системе среднего профессионального образования в образовательном процессе; лицам, заинтересованным в создании инклюзивной среды в профессиональных образовательных организациях Тюменского региона.

Также, методические рекомендации могут быть использованы заместителями директоров, педагогами, классными руководителями общеобразовательных организаций региона в рамках сопровождения деятельности по направлению организации профориентационной работы в школе, в том числе с категорией детей с ОВЗ и организации взаимодействия с профессиональными образовательными организациями (ПОО) Тюменской области.

**Автор-составитель:**

**Иванычева Т.А.** к.с.н, доцент Центра непрерывного повышения профессионального мастерства педагогических работников ГАОУ ТО ДПО «ТОГИРРО».

**Ответственный за выпуск:** Карамзина С. А., методист инклюзивного образования ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

© ГАОУ ТО ДПО «ТОГИРРО», ЦНППМ ПР, 2022

© ГАПОУ ТО «ТКПСТ», 2022

© Иванычева Т.А., 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. Общие положения соревновательной программы конкурса по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс»	4
1.1. Условия участия в конкурсе «Абилимпикс»	4
1.2. Права и обязанности участников соревновательной программы конкурса «Абилимпикс»	6
РАЗДЕЛ 2. Компетенция «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»	8
2.1. Краткое описание компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»	8
2.2. Описание конкурсного задания соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»	10
РАЗДЕЛ 3. ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА	12
3.1. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учётом основных нозологий студентов в рамках соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»	12
3.2. Требования охраны труда и техники безопасности в рамках соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»	14
3.3. Порядок сопровождения участников конкурса профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс»	19
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	24

# РАЗДЕЛ 1. Общие положения соревновательной программы конкурса по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс»

## 1.1. Условия участия в конкурсе «Абилимпикс»

Современное хлебопечение – динамичная, постоянно развивающаяся отрасль, включающая материально-техническое, информационное, организационное и научное обеспечение. Важной тенденцией развития хлебопекарного производства является расширение ассортимента, удовлетворяющего потребности покупателя. Пекарь — это высококвалифицированный специалист, обладающий высоким уровнем знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Используя креативные навыки и знания, пекари также могут изготавливать декоративные хлебобулочные изделия. Пекари обучаются в течение нескольких лет, чтобы приобрести необходимые профессиональные навыки и развить способность к самосовершенствованию, осваивают широкий ряд специальных техник и методов разработки для создания ассортимента хлебобулочных изделий. Требуются особый талант, высококлассные навыки и внимание к деталям наряду со способностью работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время. Пекарям необходимо знать и понимать методы расчета рецептов и их адаптации к меняющейся окружающей среде. Они будут использовать ряд специальных инструментов и технологий, а также экологически чистые материалы и ингредиенты. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности [2а].

Цель развития в Российской Федерации движения «Абилимпикс», обеспечивать эффективную профессиональную ориентацию и мотивацию инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) к получению профессионального образования, содействие их трудоустройству и социокультурной инклюзии в обществе, развитию новых профессий и трудовой занятости для людей с инвалидностью [1а].

К участию в соревновательной части конкурсов «Абилимпикс» допускаются граждане Российской Федерации с инвалидностью и/или ОВЗ в возрасте от 14 до 65 лет.

К участию по категориям в соревновательной части конкурсов допускаются:

- «школьники» - физические лица с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся по программам основного общего и среднего общего образования в возрасте от 14 лет;
- «студенты» - физические лица с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся по программам профессионального обучения, среднего профессионального и высшего образования;
- «специалисты» - физические лица с инвалидностью в возрасте до 65 лет, в том числе выпускники образовательных организаций среднего профессионального и высшего образования, трудоустроенные или нуждающиеся в трудоустройстве специалисты.

За участие в конкурсах «Абилимпикс» плата и организационные взносы с участников не предусмотрены.

Победители конкурсов «Абилимпикс» в компетенции и категории текущего года не имеют право принимать участие в конкурсах «Абилимпикс» того же уровня

следующего календарного года в той же компетенции или категории. Они могут присутствовать на площадке соревнований в качестве наблюдателей-консультантов.

Порядок назначения наблюдателей-консультантов конкурсов «Абилимпикс» осуществляется на основании Положения об организации и проведении конкурсов «Абилимпикс».

Победители национального чемпионата «Абилимпикс» становятся кандидатами в национальную сборную.

К участию в деловой, профориентационной, культурной и выставочной частях программы конкурсов допускаются все желающие. [1]

Для участия в конкурсах «Абилимпикс» участники в день начала конкурса «Абилимпикс» предоставляют организаторам:

- документ, удостоверяющий личность участника соревнований (копия паспорта, вид на жительство);
- документы, подтверждающие статус инвалида (ребенка-инвалида) или лица с ограниченными возможностями здоровья (справки об инвалидности или ОВЗ, ИПР/ИПРА и/или ПМПК, справка из образовательной организации об обучении по адаптированной образовательной программе). [1]

Участники при регистрации на портале [abilympicspro.ru](http://abilympicspro.ru) в обязательном порядке к заявке прилагают электронные копии документов, подтверждающие статус инвалида и/или лица с ограниченными возможностями здоровья. В случае неполноты представленных данных в заявке, их недостоверности или несоответствия претендента требованиям, предъявляемым к участникам конкурса «Абилимпикс», Региональный центр вправе отказать претенденту в участии в региональном чемпионате «Абилимпикс», уведомив его об этом в любой форме. [3]

К участию в региональном чемпионате допускаются участники, заявки которых подтверждены Региональным центром. Региональный центр несёт ответственность за полноту и достоверность предоставленной информации.

Обязательным условием для допуска участников к соревновательной программе, должно быть страхование жизни и здоровья на период проведения соревнований конкурсов «Абилимпикс». Ответственность за страхование несет субъект Российской Федерации.

Победители региональных чемпионатов принимают участие в национальном чемпионате в той же категории и компетенции, в которой они победили на региональном чемпионате (заняли 1 место).

Рабочие места участников распределяются по жребию. Жеребьевку проводят эксперты, в день официального открытия конкурсов «Абилимпикс». По результатам жеребьевки оформляется протокол с подписями участников и экспертов. При большом количестве участников (более 10) жеребьевка может проводиться заранее при участии главного эксперта и/или экспертов по компетенции и представителей Регионального центра при проведении регионального чемпионата и Национального центра «Абилимпикс» при проведении национального чемпионата.

Результаты досрочной жеребьевки оформляются протоколом за подписью главного эксперта и представителей Регионального центра /Национального центра «Абилимпикс» и должны быть размещены на сайте Регионального центра /Национального центра «Абилимпикс» не позднее 2-х дней до начала проведения соответствующего чемпионата. [1]

Конкурсы «Абилимпикс» проводятся с участием переводчиков русского жестового языка, тифлосурдопереводчиков, тьюторов, тифлокомментаторов при необходимости по заявкам участников конкурсов «Абилимпикс».

Сопровождающие участников соревнований не могут находиться на соревновательной площадке.

Во время проведения регионального чемпионата должны быть соблюдены:

- меры по технике безопасности и антитеррористическим мероприятиям среди участников, экспертов, волонтеров и иных лиц;
- меры безопасности проведения мероприятий: дежурство полиции, медицинского персонала, пожарной службы, иных служб. [3]

Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции. Профессия: «Пекарь», специальности:

-5120 Повар;

-7512 Пекарь, кондитер и изготовитель конфет: § 14 Пекарь 2-го разряда; § 15 Пекарь 3-го разряда;

-12901 Кондитер;

-16472 Пекарь с учетом ГОСТ Р 57958-2017 «Условия труда инвалидов.

Требования доступности и безопасности» и приказа Минтруда России от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности» [2а]

## **1. 2. Права и обязанности участников соревновательной программы конкурсов «Абилимпикс»**

Участники соревновательной программы конкурсов «Абилимпикс» имеют **право:**

1. Ознакомиться со следующими документами до начала конкурса «Абилимпикс»:

- положением об организации и проведении конкурсов «Абилимпикс»;
- инструкцией по охране труда и технике безопасности на площадке;
- инструкцией по работе на оборудовании;
- конкурсными заданиями.

2. В ходе конкурсов «Абилимпикс» получить информацию:

- о конкурсном задании и его оценке;
- о критериях начисления баллов;
- о вспомогательных материалах и приспособлениях, разрешенных и запрещенных к использованию (шаблоны, чертежи/распечатки, лекала, эталоны и т.п.);

• по правилам охраны труда и технике безопасности, включая меры, применяемые в случае их несоблюдения;

• о программе конкурсов «Абилимпикс», включая расписание соревнований с обозначением обеденных перерывов и времени завершения конкурсных заданий/модулей, о проведении деловой, профориентационной, культурной и выставочной программы;

• об ограничениях времени входа и выхода с рабочего места, а также условий, при которых такой выход и вход разрешается;

• о времени и способе проверки оборудования;

• о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения данного положения;

• об ответственности за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они приносят с собой, в соответствии с правилами техники безопасности.

3. Присутствовать во время инспекции на предмет обнаружения запрещенных материалов, инструментов или оборудования в соответствии с конкурсным заданием.



4. Задавать уточняющие вопросы. По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми материалами и процессами, подписав соответствующий протокол ознакомления.

5. Получить инструкции для участников конкурсов «Абилимпикс», адаптированные с учетом возможностей, нозологий и ментальных особенностей участников.

6. Во избежание ошибок сравнить свои измерительные инструменты с инструментами экспертов. В случае отсутствия предметов (материалов и/или оборудования), указанных в конкурсном задании, необходимо об этом сообщить главному эксперту.

7. Попросить предоставить ему материал на замену в случае утраты, брака или порчи изначально предоставленного ему материала. В случае подобной замены осуществляется вычет баллов (за исключением случаев предоставления некачественного материала). Эксперты коллегиально определяют количество снимаемых баллов, извещая об этом участников. [составлено по 3].

**8. Участникам запрещено:**

- общаться с сопровождающими их лицами на площадках во время проведения конкурса;

- в ходе проведения конкурса «Абилимпикс» контактировать с другими участниками или гостями без разрешения главного эксперта;

- использовать запрещенные или не согласованные инструменты, эталоны и другие предметы, которые могут дать преимущество перед остальными участниками;

- использовать любое оборудование для записи или обмена информацией с гостями, находящимися за пределами соревновательной площадки (ручки, бумага, мобильные телефоны, электронные устройства).

В случае установления вышеизложенных фактов во время соревновательной части по решению экспертного сообщества конкретной компетенции такой участник может быть оштрафован путём снятия баллов или дисквалифицирован, о чём оформляется протокол.

**Обязанности участников соревновательной программы конкурсов «Абилимпикс»:**

- соблюдать нормы, правила и инструкции по охране труда, пожарной безопасности и правила внутреннего соревновательного распорядка, правильно применять коллективные и индивидуальные средства защиты. Несоблюдение участником норм и правил техники безопасности ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или постоянному отстранению участника от участия в конкурсе «Абилимпикс»;

- приступать и завершать работу только по указанию главного эксперта;

- оставлять в чистоте и порядке рабочее место, включая материалы, инструменты и оборудование, следуя требованиям охраны труда и техники безопасности;

- проявлять уважение к решениям экспертов конкурсов «Абилимпикс» при подведении итогов и выборе победителей.

Если участник не может принимать дальнейшее участие в конкурсе из-за болезни или несчастного случая, об этом уведомляются главный эксперт и эксперты на площадках.

Главный эксперт принимает решение о компенсации потерянного времени.

При отказе участника от дальнейшего участия из-за болезни или несчастного случая, он получает баллы за любую завершённую работу. Такие случаи

регистрируются в соответствующих протоколах согласно регламенту работы экспертов. [составлено по 3].

## **РАЗДЕЛ 2. КОМПЕТЕНЦИЯ «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

### **2.1. Краткое описание компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

Пекарь — это высококвалифицированный специалист, обладающий высоким уровнем знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Используя креативные навыки и знания, пекари могут изготавливать декоративные хлебобулочные изделия, следовательно, необходимо приобрести профессиональные навыки, развить способность к самосовершенствованию, проявить особый талант, внимание к деталям наряду со способностью работать эффективно и экономично при освоении широкого ряда специальных техник и методов разработки для создания ассортимента хлебобулочных изделий. Пекарям необходимо знать и понимать методы расчета рецептов и их адаптации к меняющейся окружающей среде, используя ряд специальных инструментов и технологий, а также экологически чистые материалы и ингредиенты. Таким образом, профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. [составлено по 2]

### **Образовательный стандарт**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь» (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 799, зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013 г. № 29657);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 373, зарегистрировано в Минюсте РФ 01 августа 2014 г. № 33402.);

Профессиональный стандарт «Пекарь» (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 914н, зарегистрирован Министерством юстиции РФ 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

### **Требования к квалификации**

#### *Школьники*

#### **Должны знать:**

-Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.  
-Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.

-Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними

-Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

#### **Должны уметь:**



-Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.

-Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.

-Применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.

-Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты.

-Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.

-Взвешивать, измерять сырье, входящее в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой.

-Подготавливать сырье.

-Замешивать дрожжевое тесто безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования.

-Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба.

-Проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.

*Студенты*

**Должны знать:**

-Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.

-Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента-

-Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке

-Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.

**Должны уметь:**

- Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. -Подготавливать и дозировать сырье для приготовления теста.

-Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

-Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. - Обслуживать оборудование для приготовления теста.

-Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

-Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

-Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

-Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

-Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

-Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

-Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

-Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

-Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушк

## **2.2. Описание конкурсного задания соревновательной программы конкурса «Абилимпикс»**

### **по компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

*Школьники:* в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить безопасное дрожжевое тесто для изготовления Булочки творожной, изготовить 5 штук Булочек творожных массой 0,05кг и подать.

*Студенты/специалисты:* в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

-бездрожжевое тесто на 3 штуки Хлеба Бородинского формового массой 0,4 кг, сформовать, испечь и подать.

-опарное дрожжевое тесто для изготовления Кекса весеннего массой 0,2 кг в количестве 5 штук, изготовить и подать.

### **Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов. Обязательные элементы**

**Участники:** Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип **Абилимпикс** на груди слева (права), под логотипом **фамилия и имя** участника, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с организаторами (например, логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!**

Фартук – при работе любого однотонного цвета темных тонов.

Брюки – поварские тёмного цвета; Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь.

**Эксперты:** обязательные элементы одежды – китель, фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

**Время выполнения конкурсного задания:** для студентов – до 4 часов,

### **Структура и описание конкурсного задания соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

#### **Особые указания:**

**1. Участник данной компетенции может взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания:**

1. Скребок для теста из нержавеющей стали.

2. Скребок пластиковый для теста.

3. Лопатка деревянная.

4. Термометр для измерения температуры теста.

5. Средств реабилитации по нозологиям, которые участник использует постоянно, например, звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха), говорящий калькулятор,

электронная лупа (для участников с проблемами зрения) и другие средства, заявленные участником и согласованные с главным экспертом.

**2. Категорически запрещается участникам брать с собой на соревновательную площадку:**

1. Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе конкурсной площадки.

2. Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки.

3. Дополнительная посуда и инвентарь.

4. Блюда и тарелки.

В случае нарушения участниками соревнований требований к установленному времени изготовления изделий в ходе конкурсных соревнований по каждой категории участников, производится снятие баллов:

- 0,5 балла за превышение регламента от 1 до 10 минут;

- 1 балл за превышение регламента от 11 до 20 минут;

- задание считается не выполненным при превышении регламента свыше 20 минут. **30% изменение конкурсного задания.**

*Школьники.*

Допустимые изменения: Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается в замене формы изделия с формы «Улитка» на форму «Жгут». Недопустимые изменения: технология изготовления изделия.

*Студенты/ Специалисты:*

Допустимые изменения: Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается:

- в замене соотношения муки ржаной и муки пшеничной при изготовлении Хлеба Бородинского формового;

- в замене метода определения кислотности теста с метода титрования на органолептический метод. Недопустимые изменения: технология изготовления изделия.

**Последовательность выполнения конкурсного задания соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

Последовательность выполнения задания [2а].

**Модуль 1а.** Организация работы на площадке (вне конкурсного времени)

✓ Пройти инструктаж по ТБ.

✓ Получить со склада (суточника) продукты согласно технологическим картам.

✓ Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства.

✓ Проверить наличие сырья у себя в боксе, перевесить выбранное сырье.

✓ Разместить сырье по рабочему месту согласно заданию и по нормам Санпин.

Санпин.

✓ Подготовить свое рабочее место, инвентарь.

✓ Проверить собственное санитарно-гигиеническое состояние.

✓ По звонку главного эксперта приступить к работе.

**Модуль 1б.** Подготовка полуфабрикатов

• Подготовить необходимое сырье к первичной обработке, произвести первичную обработку муки, яиц.

• Активировать дрожжи.

• Подготовить к работе расстоечный шкаф (задать температуру и влажность).

• Опара: согласно технологической карте соединить ингредиенты для

опары, замесить опару, поставить на выбраживание.

- Проверить кислотность опары методом титрования (операция выполняется студентами, и специалистами. Химические реактивы: деци нормальный раствор (0,1н) NaOH (KOH), индикатор – фенол-фталеин в склянке с пипеткой (ф/ф)).

- По готовности опары замесить тесто. Заварка: согласно технологической карте соединить ингредиенты для заварки, приготовить заварку, остудить. Тесто: согласно технологической карте соединить ингредиенты и, при наличии, полуфабрикаты для изделия.

- Замесить тесто. Тесто поставить для брожения в расстоечный шкаф до готовности, произвести, при необходимости, 1-2 обминки.

- Проверить кислотность теста методом титрования (операция выполняется студентами, и специалистами. Химические реактивы: деци нормальный раствор (0,1н) NaOH (KOH), индикатор – фенол-фталеин в склянке с пипеткой (ф/ф)). По показателям кислотности осуществить разделку теста.

- При приготовлении теста соблюдать нормы санитарии и гигиены.

- При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

#### **Модуль 1в. Разделка полуфабрикатов**

- Тесто разделить на куски через весы, подкатать в шарик, при необходимости оставить на предварительную расстойку, затем сформовать изделия, и поставить на окончательную расстойку.

- При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.

#### **Модуль 1г. Выпечка изделий**

- ❖ Подготовить к работе хлебопекарную печь, поставить в неё подготовленные для выпечки полуфабрикаты, выпечь изделия.

- ❖ Определить их готовность органолептическими методами.

- ❖ При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

#### **Модуль 1д. Подача изделий**

- Готовые изделия подаются на тарелках, покрытых бумажной резной салфеткой.

- Осуществляется контроль соблюдения временных критериев, идентичности изделий, соответствия стандарту качества данного вида изделия.

- Допускается творческий подход к выкладке изделий на тарелке.

### **РАЗДЕЛ 3. ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

#### **3.1. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учётом основных нозологий студентов в рамках соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

Специальное рабочее место инвалида должно обеспечивать безопасность труда, работу с незначительными или умеренными физическими, динамическими и статическими, интеллектуальными, сенсорными, эмоциональными нагрузками, исключать возможность ухудшения здоровья или травмирования инвалида.

При проектировании, реконструкции и эксплуатации специальных рабочих мест для инвалидов следует руководствоваться действующим законодательством

Российской Федерации и индивидуальной программой реабилитации и абилитации (далее – ИПРА)

1. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 19 ноября 2013 г. N 685н "Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности" ГАРАНТ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://base.garant.ru/70631460/#friends> ;

2. Постановление от 18.05.2009г № 30 «Санитарные правила СП 2.2.9.2510-09 "Гигиенические требования к условиям труда инвалидов". Охрана труда в России. - [Электронный ресурс].- Режим доступа: [https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/norma/249185/](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/249185/)). - (дата обращения: 07.06.2019)

Таблица 3. - Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учётом основных нозологий в рамках соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «» [составлено по 2].

Нозология	Длина технологической линии <sup>2</sup> , м.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование*, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) <a href="http://rosopeka.ru/good4632.htm">http://rosopeka.ru/good4632.htm</a>   - 1 шт. для эксперта, 2 – для участников Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) <a href="https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2">https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2</a> - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеувеличитель с речевым выходом VideoMouse <a href="http://dostupsreda.ru/store/">http://dostupsreda.ru/store/</a> - 2 шт Электронная лупа Bigger B2.5-43TV <a href="https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/">https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/</a> - 2 шт. Говорящий карманный калькулятор на русском языке <a href="http://rosopeka.ru/good4031.html">http://rosopeka.ru/good4031.html</a> - 4шт
Рабочее место участника с соматическими	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника

заболевани ями			
Рабочее место участника с ментальны ми нарушения ми	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника

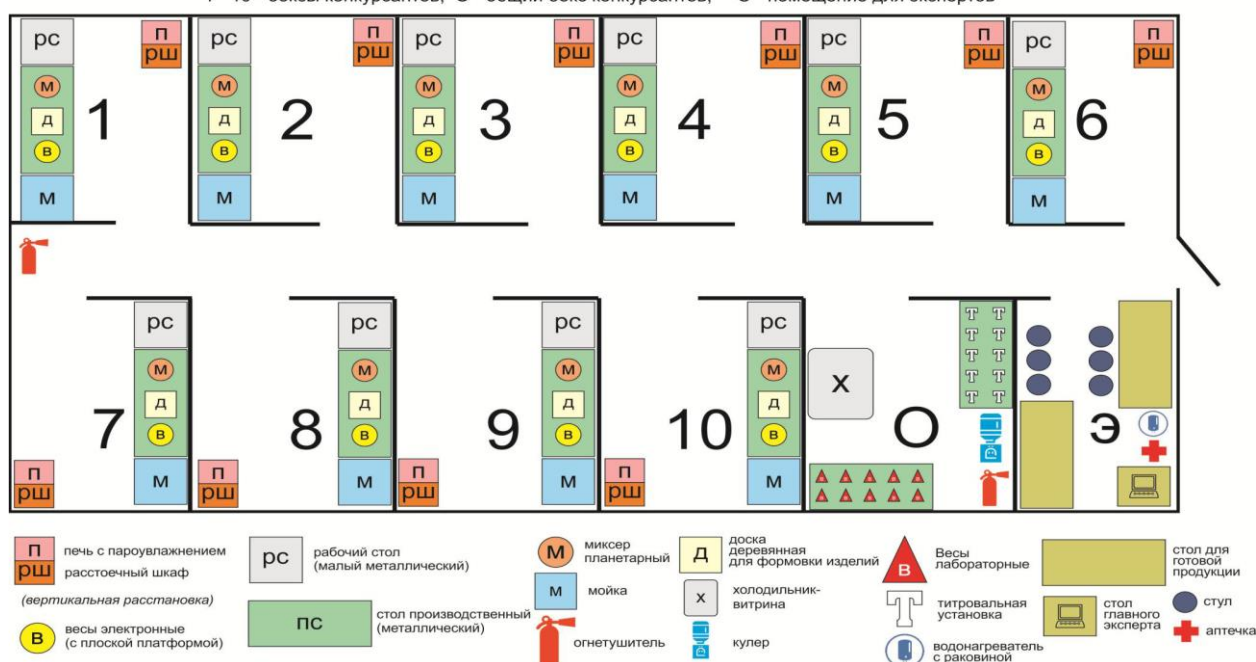
\*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования

### Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий. Застройка осуществляется на группу участников

Схема застройки соревновательной площадки одинакова для всех категорий участников. Для всех категорий участников на 10 рабочих места.

#### План застройки конкурсной площадки по компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

1 - 10 - боксы конкурсантов; О - общий бокс конкурсантов; Э - помещение для экспертов



### 3.2. Требования охраны труда и техники безопасности в рамках соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

#### Требования охраны труда и техники безопасности

1. Конкурс может оказаться сложным с точки зрения безопасности в связи с характером квалификации соревнований окружающей среды (новое рабочее место, незнакомые машины), ограниченное время, и сопутствующее волнение. Могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей



оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

2. Участник извещает Главного или Технического эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем в период чемпионата, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

3. Участнику следует:

— оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

— перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

— работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

— после посещения туалета мыть руки с мылом;

— снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не иметь наращенных ногтей, не использовать духи:

— не принимать пищу на рабочем месте;

— запрещается работать с пищевыми продуктами, имея язвенные или открытые раны.

— запрещается использование на площадке электронных устройств: телефонов, аудио – видео и т.д.

4. От всех участников требуется серьезное и добросовестное отношение к здоровью и соблюдению правил безопасности. Все лица, участвующие в конкурсе должны знать правила техники безопасности и могут быть наказаны либо исключены за их нарушения.

5. Если есть какие – либо проблемы со здоровьем об этом необходимо сообщить до начала чемпионата.

6. Эксперты несут ответственность за планирование, работу на конкурсе, здоровье и безопасность.

7. Организаторы несут ответственность за планирование, оборудование и настройки в соответствии со стандартами.

[составлено по 2а].

### **Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Перед началом работы все участники должны надеть чистую спецодежду, застегнуть, на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать под колпак волосы, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук.

2.2. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

2.3. Следует носить прочную закрытую обувь с закрытой пяткой (запрещено носить на высоких каблуках). Иметь подошву с антистатическими свойствами.

2.3. Проверить работу и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

– обеспечить наличие свободных проходов между столами, стеллажами и оборудованием;

– проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам;

- удобно и устойчиво разместить полуфабрикаты, заготовки, инструмент, приспособления и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в соответствии с частотой использования и расходования.

2.5. Проверить внешним осмотром:

- надежность закрытия токоведущего и пускорегулирующего оборудования;
- отсутствие посторонних предметов в оборудовании и вокруг него;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спец. тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.6. Проверить исправность пусковой, сигнальной, контрольно-измерительной аппаратуры пекарного и другого применяемого оборудования.

2.7. Перед включением в работу электрического оборудования проверить:

- исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов;
- наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов, закрывающих нагревательные элементы.

2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить Лидеру команды и Техническому эксперту и приступить к работе только после их устранения. [составлено по 2].

### **Требования безопасности во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен.

3.2. Применять необходимое для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, средства защиты рук; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и рабочих боксах, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых хлебобулочных изделий.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.

3.7. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

3.8. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.9. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.10. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

3.11. Следить за показаниями контрольно-измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.

3.12. Использовать специально предназначенные ножи для надрезки тестовых заготовок.

3.13. Укладывать листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.

3.14. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц.

3.15. При использовании электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

3.16. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

3.17. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.

3.18. Не допускается:

— использовать для выпечки формы и листы неисправные, деформированные или с нагаром;

— включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;

— переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;

— производить очистку включенного шкафа;

— эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении, оставлять без надзора работающее оборудование;

— складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.19. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горячей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом Лидеру команды и Техническому эксперту и до устранения неисправности не включать. [составлено по 2].

### **Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах Лидеру команды и Техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.3. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.

4.4. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения. [составлено по 2].

### **Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

5.2. По окончании работы оборудования:

- — выключить электрооборудование и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;
- — после полного остывания электрооборудования произвести уборку;
- — очистить камеру сухим способом, без применения воды (наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью).

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.4. По окончании работы провести влажную уборку рабочей поверхности столов, весов. Обработать разрешенным дезсредством.

5.5. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты. [составлено по 2].

### **Действия при возникновении пожара**

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

Необходимо помнить, что все огнетушители работают очень непродолжительное время: пенные – 60 - 80 с, углекислотные – 25 - 45 с, порошковые – 10 - 15 с. Приводить их в действие следует непосредственно возле очага пожара.

При тушении пожаров в электроустановках нужно как можно быстрее обесточить (отключить) систему электроснабжения отдельного электроприёмника, помещения или всего учреждения. В данном случае для тушения пожаров можно использовать только углекислотные или порошковые огнетушители. Воду и пенные огнетушители применять нельзя.

Если очаг возгорания разрастается, немедленно сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть по телефону 01.

Немедленно оповестить как можно больше работников о пожаре и сообщить о нём руководителю учреждения, а при невозможности другому должностному лицу,

При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями руководителя учреждения или должностного лица, заменяющего его.

Открыть все эвакуационные выходы, эвакуировать с горящего этажа и с верхних этажей всех людей, находящихся в учреждении. Нельзя использовать для эвакуации лифты, подъемники и т. п.

Особое внимание следует обратить на безопасность обучающихся, в первую очередь несовершеннолетних. С соблюдением мер личной безопасности постараться вынести из здания имущество и документы.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; можно накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, но ни в коем случае не бежать - бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не нужно дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека - дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти. Приложить усилия, чтобы исключить

состояние страха и паники. Они часто толкают людей на безрассудные поступки. [составлено по 2а].

### 3.3. Порядок сопровождения участников конкурса профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс»

#### ИНФОРМАЦИЯ К СВЕДЕНИЮ:

Волонтерская программа Национального чемпионата конкурсов профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс» рассматривает технологию сопровождения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья [4], в частности, с нарушением зрения (слепые и слабовидящие), на основе которой можно определить порядок сопровождения участников соревнований лиц с нарушением зрения (слепые и слабовидящие) в профессиональной образовательной организации, представленный в таблице 4:

Таблица 4. - Порядок сопровождения лиц с нарушением зрения (слепые и слабовидящие), участников «Абилимпикс»

<b>Организация процесса передвижения участника соревнований «Абилимпикс», инвалида по зрению</b>	<b>Организация процесса общения участника соревнований «Абилимпикс», инвалида по зрению</b>
Для удобства передвижения при сопровождении - участника «Абилимпикс», инвалида по зрению - при ходьбе находиться спереди от инвалида, при этом он должен держать Вас под руку (под локоть, чуть выше локтя).	При встрече - представиться, представить всех присутствующих рядом, сообщая при этом об их местонахождении относительно незрячего обучающегося, используя слова: «справа», «слева», «спереди» и т.д.
При необходимости изменения первоначальное местоположение (например, выйти куда-то или сесть в другой части учебного кабинета), обязательно сообщите о м передвижении, чтобы не ввести незрячего в заблуждение относительно местоположения собеседника	При общении с группой лиц, участников соревнований «Абилимпикс», имеющих нарушения зрения, не забывайте называть того, к кому Вы обращаетесь.
Предлагая участнику соревнований «Абилимпикс» -инвалиду по зрению помощь, дождитесь, чтобы она была принята.	При обращении к незрячему участнику, назовите его по имени и дотроньтесь рукой до его плеча.
Предупреждайте инвалидов по зрению о различных препятствиях: ступенях, низких притолах, трубах и т.п.	При общении с незрячими участниками необходимо озвучивать все свои действия.
Если участник соревнований передвигается с помощью собаки-проводника, в этом случае нельзя отвлекать собаку своими действиями (не трогайте, не кормите, не давайте команды собаке).	При необходимости прочесть инвалиду по зрению необходимую информацию (задание, текст и т.д.) сначала предупредите его об этом.



<p>Не трогайте и не забирайте у участников соревнований «Абилимпикс» - инвалида по зрению трость – это техническое средство реабилитации, с помощью которого он ориентируется в пространстве.</p>	<p>Выясняйте, в каком виде участник-инвалид по зрению хочет получить информацию: обычный текст, текст, написанный шрифтом Брайля, крупно-шрифтовой формат текста (размер шрифта не менее 16 –18), дискета, аудиокассета.</p>
<p>Если заметили, что участник-инвалид по зрению, перемещаясь самостоятельно, сбился с маршрута, не управляйте его движением на расстоянии, подойдите и предложите свою помощь.</p>	<p>Говорить спокойным голосом, не пропускать информацию, если об этом не попросит инвалид. Если есть сопровождающий инвалида по зрению, желательно передать текст ему. Если сопровождающего нет, предупредите, что именно Вы собираетесь читать.</p>
<p>Если знакомите участника-инвалида по зрению с незнакомым предметом, не водите по поверхности его руку, а, дайте ему возможность свободно посмотреть (потрогать) предмет руками. Если Вас попросили помочь взять какой-то предмет, не следует тянуть кисть незрячего человека к предмету и брать его рукой этот предмет, необходимо подать предмет незрячему.</p>	<p>В ходе общения с участником соревнований «Абилимпикс» можно с доскональной точностью словесно описать структуру документа. Если Вас сознательно об этом не попросили, не пропускайте строки и не заменяйте чтение пересказом.</p>
<p>Если возникает необходимость поменяться местами, необходимо педагогу (и/или сопровождающему) остановиться и стоять на месте, а слабовидящий, не теряя контакта с ним, обходит его</p>	<p>При желании пожатия руки участнику, инвалиду по зрению, сначала сообщить незрячему об этом.</p>
<p>При передвижении по узким проходам педагог (и/или сопровождающий) отводит руку назад, а участник-инвалид по зрению несколько вытягивает свою руку и следует непосредственно за сопровождающим на расстоянии одного полного шага.</p>	<p>Всегда обращаться непосредственно к участнику - инвалиду по зрению, даже если он Вас не видит, а не к его зрячему сопровождающему.</p>
<p>При входе в помещение или выходе из него педагог (и/или сопровождающий) открывает дверь, а инвалид по зрению свободной рукой закрывает ее, не теряя при этом контакта с сопровождающим.</p>	<p>Педагогу (и/или сопровождающему) следует помнить, что инвалида по зрению необходимо предупреждать о начале или завершении спуска (подъема). Так, при быстрой ходьбе, не сбавляя темпа, подведёт слабовидящего человека к ступенькам здания под углом 45°, инвалид по зрению может оступиться, потерять равновесие и получить травму.</p>
<p>При спуске или подъёме по ступенькам педагогу (и/или сопровождающему) - следует направить незрячего человека перпендикулярно к ним.</p>	<p>Если участнику-инвалиду по зрению необходимо присесть: то педагог (и/или сопровождающий) должен подвести слабовидящего человека к креслу или к</p>



<p>При подъеме или спуске по лестнице -всегда опережать инвалида по зрению на ступеньку.</p>	<p>стулу, положить его руку на спинку стула или подлокотник кресла. Участник по положению стула сам определит, где находится стол. Держась одной рукой за спинку стула, другую он слегка выдвинет вперед до соприкосновения со столом, если потребуется, немного отодвинет стул и уверенно сядет.</p>
--	---

Источник: [составлено автором по 4, С.33-35]

Участники «Абилимпикс» которые совсем не слышат, многие могут читать по губам. Если Ваш собеседник –участник с нарушением слуха может читать по губам, а, об этом необходимо уточнить сразу при встрече, обладает ли собеседник этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил:

только три из десяти слов хорошо прочитываются необходимо смотреть в лицо собеседника и говорить ясно и медленно,

использовать простые фразы и избегать несущественных слов нужно использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.

Основные рекомендации сопровождающим для взаимодействия с обучающимися с нарушением слуха представлены в таблице 5.

Таблица 5. – Рекомендации для взаимодействия с обучающимися с нарушением слуха, участниками «Абилимпикс»

<p><b>Организация процесса взаимодействия с участниками соревнований с нарушение слуха</b></p>	<p><b>Организация процесса общения с участниками соревнований с нарушением слуха</b></p>
<p>Чтобы привлечь внимание участника соревнований, который плохо слышит, назовите его (её) по имени. Если ответа нет, можно слегка тронуть человека за руку или плечо или же помахать рукой.</p>	<p>Разговаривая с участником соревнований, у которого плохой слух, смотрите прямо на него.</p>
<p>Если разговор не получается, можно предложить набирать текст или писать от руки.</p>	<p>Очень часто глухие люди используют язык жестов.</p>
<p>Не затемняйте свое лицо и не загораживайте его руками, волосами или какими-то предметами. Ваш собеседник должен иметь возможность следить за выражением Вашего лица.</p>	<p>Если вы общаетесь через переводчика, не забудьте, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику.</p>
<p>Если Вас просят повторить что-то, попробуйте перефразировать своё предложение. Используйте жесты.</p>	<p>Говорите ясно и ровно. Не нужно излишне подчёркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не рекомендуется.</p>
<p>Убедитесь, что Вас поняли.</p>	<p>Не меняйте тему разговора без</p>

Не стесняйтесь спросить, понял ли Вас собеседник.	предупреждения. Используйте переходные фразы вроде: «Хорошо, теперь нам нужно обсудить...»
Если существуют трудности при устном общении, спросите, не будет ли проще переписываться. Не говорите: «Ладно, это неважно...» Сообщения должны быть простыми.	Если Вы сообщаете информацию, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, напишите её, сообщите по факсу или электронной почте или любым другим способом, но так, чтобы она была точно понята.

Источник: [составлено автором по 4, С. 46-48]

При взаимодействии с участниками соревнований с нарушением опорно-двигательного аппарата рекомендуется соблюдать следующие правила, представленные в таблице 6. Следует отметить, что у обучающихся, имеющих трудности при передвижении, нет проблем со зрением, слухом и пониманием.

Таблица 6. – Рекомендации сопровождающим лицам для взаимодействия с участниками соревнований с нарушением опорно-двигательного аппарата участников «Абилимпикс»

<b>Организация процесса взаимодействия с участниками соревнований нарушение опорно-двигательного аппарата</b>	<b>Организация процесса общения с участниками соревнований с нарушением опорно-двигательного аппарата</b>
При знакомстве с участником соревнований с нарушением опорно-двигательного аппарата, передвигающимся на коляске пожать ему руку – и тем, кому трудно двигать рукой, или тем, кто пользуются протезом, - правую или левую.	В ходе общения с человеком, использующим инвалидную коляску, присядьте на корточки, или отойдите от него на метр, чтобы он мог на Вас смотреть.
Не прикасаться к коляске, пока не попросят.	В ходе общения с человеком, использующим инвалидную коляску, присядьте на корточки, или отойдите от него на метр, чтобы он мог на Вас смотреть.
Так как коляска относится к личному пространству человека, опираться на нее или повиснуть – не рекомендуется.	Для возобновления общения - подойти и представиться, предложить свои услуги, но, не стоит быть назойливым.
Не пытаться без спроса поднять коляску с инвалидом и пронести её в тех местах, где нет пандуса или лифта. Начать катить без спроса – грубейшее нарушение. Не рекомендуется хлопать человека, находящегося в инвалидной коляске, по спине или по плечу.	При подготовке встречи, в которой участвуют люди, использующие коляски или испытывающие трудности в передвижении, необходимо побеспокоится о том, чтобы там, где есть барьеры (пороги, ступени, двери и пр.), были сотрудники, готовые помочь. Человек, использующий

	коляску, мог дотянуться до нужных ему вещей.
При разрешении катить коляску, сначала катите её медленно, т.к. она быстро набирает скорость, и неожиданный толчок может привести к потере равновесия.	При существовании архитектурных барьеров, предупредите о них, чтобы человек заранее имел возможность принимать решения.
Коляски с электромотором, как правило, имеют табличку, где указан тип батареи, имеется схема, как её отсоединить, как перевести коляску в режим ручного движения и кто является владельцем коляски.	Всегда лично убеждайтесь в доступности мест, где запланированы мероприятия.

Источник: [составлено автором по 4, С. 26-28]

Таким образом, рассмотрены вопросы, связанные с подготовкой, проведением соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «Торговля».

Подробные особенности взаимодействия с участниками конкурса профессионального мастерства для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» можно познакомиться в работах [5; 6; 7].

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Концепция проведения конкурсов по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» на 2018 – 2020 годы. - Утверждена протоколом организационного комитета Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» и обеспечению подготовки национальной сборной к международным чемпионатам «Абилимпикс» от 12 апреля 2018 г. № ТС-29/06пр (внесены изменения протоколом от 16 января 2019 г. № ТС-19/05пр). - [электронный ресурс]. - Режим доступа: [https://abilympicspro.ru/netcat\\_files/108/120/Kontseptsiya\\_Abilimpix\\_2019.pdf](https://abilympicspro.ru/netcat_files/108/120/Kontseptsiya_Abilimpix_2019.pdf). - (дата обращения: 07.06.2019).

1а. Концепция развития движения «Абилимпикс» в Российской Федерации на 2021-2030 годы.- Утверждена Организационным комитетом Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» (протокол от 18 августа 2021 г. № АБ-9/05пр) [Электронный ресурс]. Режим доступа: URL: [Концепция движения Абилимпикс 2021 \(1\).pdf \(abilympics-russia.ru\)](http://Концепция_движения_Абилимпикс_2021_(1).pdf_(abilympics-russia.ru)) - (дата обращения: 14.01.2022).

2. Конкурсное задание по компетенции Выпечка хлебобулочных изделий, М., 2018. - [электронный ресурс]. - Режим доступа: [https://abilympicspro.ru/netcat\\_files/197/328/h\\_e3c3225a64d7592964a9ce47f241651a-](https://abilympicspro.ru/netcat_files/197/328/h_e3c3225a64d7592964a9ce47f241651a-) (дата обращения: 18.06.2019);

2а. Конкурсное задание по компетенции Выпечка хлебобулочных изделий, М., 2020. - [электронный ресурс]. - Режим доступа: [eb3ef8f476e566f9a686bc0f0f3e6b0b.pdf \(abilympics.moscow\)](http://eb3ef8f476e566f9a686bc0f0f3e6b0b.pdf_(abilympics.moscow)) (дата обращения: 12.01.2022);

3. Положение об организации и проведении конкурсов по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» на 2018 – 2020 годы. – Утверждено протоколом рабочей группы по подготовке и проведению Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» от 04 июля 2018 г. № ТС-40/6пр в редакции от 21 марта 2019 г. № Д05-8/05пр. - [электронный ресурс]. - Режим доступа: [https://abilympicspro.ru/netcat\\_files/108/120/Polozhenie\\_ob\\_organizatsii\\_i\\_provedenii\\_konkursov\\_Abilimpix\\_2.pdf](https://abilympicspro.ru/netcat_files/108/120/Polozhenie_ob_organizatsii_i_provedenii_konkursov_Abilimpix_2.pdf). - (дата обращения: 07.06.2019)

4. Ионова Е.П., Крутицкая Е.В. Волонтерская программа Национального чемпионата конкурсов профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс». Методические рекомендации. – М. 2016.- 76 с.

5. Ивановичева Т.А. Особенности взаимодействия с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в процессе организации обучения среднего профессионального образования: Методическое пособие. - Тюмень, ТОГИРРО, 2018. – 32 с.

6. Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в системе среднего профессионального образования тюменской области. *Коллективная монография*. – Тюмень, ТОГИРРО, 2018. – 129 с. / Ивановичева Т.А., Шаталова Т.В. Особенности взаимодействия с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в рамках проведения конкурса профессионального мастерства «Абилимпикс». – С. 56-66.

7. Ивановичева Т.А. Особенности взаимодействия с обучающимися с нарушением зрения (слепые и слабовидящие) при организации образовательного процесса в профессиональной образовательной организации. // Всероссийский

центр проведения и разработки интерактивных мероприятий. «Мир педагога». [Электронный ресурс]. Режим доступа: URL: <http://mir-pedagoga.ru/public/public-teacher1/?id=55537> – (дата обращения: 13.01.2022); Организация образовательного процесса в профессиональной образовательной организации в ходе взаимодействия с обучающимися, имеющими нарушение слуха (глухие и слабослышащие). // Всероссийский центр проведения и разработки интерактивных мероприятий. «Мир педагога». [Электронный ресурс]. Режим доступа: URL: <http://mir-pedagoga.ru/public/public-teacher1/?id=55749>. – (дата обращения: 14.01.2022); Образовательный процесс в профессиональной образовательной организации с обучающимися лицами с нарушением опорно-двигательного аппарата. // Всероссийский педагогический журнал «Познание». [Электронный ресурс]. Режим доступа: URL: <http://zhurnalpoznanie.ru/servisy/publik/publ?id=8124>. – (дата обращения: 14.01.2022); Общие подходы профориентационной работе с детьми инвалидами и ОВЗ (методические материалы) [Текст]. Тюмень: Тюменский областной государственный институт развития регионального образования, 2021. – 17 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: [metmat pdhody ovz oo 2021.pdf \(togirro.ru\)](http://metmat.pdhody.ovz.oo.2021.pdf).- (дата обращения: 14.01.2022).

Государственное автономное образовательное учреждение  
дополнительного профессионального образования Тюменской области  
**«ТЮМЕНСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ  
РЕГИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

Центр непрерывного повышения профессионального мастерства педагогических  
работников  
(ЦНППМ ПР г. Тюмень)

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменской области  
**«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ»**

**ОСОБЕННОСТИ ПОДГОТОВКИ  
К УЧАСТИЮ В КОНКУРСЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА  
«АБИЛИМПИКС» ОБУЧАЮЩИХСЯ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ  
ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ПО КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Автор-составитель:**

**Иванычева Татьяна Алексеевна**

к.с.н, доцент Центра непрерывного повышения профессионального мастерства  
педагогических работников, г. Тюмень ГАОУ ТО ДПО «ТОГИРРО».

Ответственный за выпуск: Карамзина С. А., методист инклюзивного образования  
ГАОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Подписано в печать 14.01.2022  
Объем 1,2 п.л. Тираж 20 экз.

ГАОУ ТО ДПО «ТОГИРРО»  
625000, г. Тюмень, Советская, 56