

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
КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Методические рекомендации



Тюмень, 2022

УДК 377.352 (377.354)
ББК 74.5
И 120

Особенности подготовки к участию в конкурсе профессионального мастерства «Абилимпикс» обучающихся среднего профессионального образования и общеобразовательных организаций Тюменской области по компетенции «Кондитерское дело» Методические рекомендации. – Тюмень, ТОГИРРО, 2022. – 18 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 КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, 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»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. Условия участия в конкурсе «Абилимпикс»

2. Права и обязанности участников соревновательной программы конкурса «Абилимпикс»

РАЗДЕЛ 2. Компетенция «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

2.1. Краткое описание конкурсного задания соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «Кондитерское дело»

2.2. Последовательность выполнения конкурсного задания соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «Кондитерское дело»

РАЗДЕЛ 3. ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

3.1. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учётом основных нозологий студентов в рамках соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «Кондитерское дело»

3.2. Требования охраны труда и техники безопасности в рамках соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «Кондитерское дело»

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

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

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

1. Условия участия в конкурсе «Абилимпикс»

Кондитер – специалист, умеющий искусно приготовить сладкие лакомства, торты, пирожные, десерты, шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Кондитер создает украшения из сахара, карамели, пастилажа, марципана или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитер замешивает, взбивает, раскатывает тесто, готовит наполнители, крема, муссы, джемы. Кондитер может экспериментировать, изобретая новые блюда, оригинальные сочетания вкусов и запахов. К знаниям и умениям специалистов предъявляют высокие требования. Кондитер должен уметь определять качество продуктов по виду, запаху, вкусу, должен знать их свойства для гармоничного сочетания компонентов изделия. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу виртуозно, на высоком уровне. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время. В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов.

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 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. Возможные наименования должностей, профессий после получения данной компетенции: Помощник кондитера, помощник шоколатье, младший кондитер, младший шоколатье, кондитер, шоколатье, старший кондитер, старший шоколатье, шеф-кондитер, шеф-шоколатье, бригадир кондитеров, бригадир шоколатье, заведующий кондитерским производством, управляющий кондитерским производством, начальник кондитерского цеха. При трудоустройстве необходимо учитывать требования 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]

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 «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

2.1. Краткое описание компетенции «Кондитерское дело»

Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства, следовательно, Кондитер – это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий, который должен уметь изготовить разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах; создавать различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий, для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты. Необходимы художественные и гастрономические способности, а, в некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, следовательно, коммуникабельность и хорошие торговые умения, способность к обсуждению нужд клиентов востребованы. [составлено по 2]

Образовательный стандарт

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 798, зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013 г. № 29749);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 № 1569, зарегистрировано в Минюсте России от 22 декабря 2016 № 44898);

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.)

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности ТОП-50 43-02-15 Поварское и кондитерское дело (утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. № 44828.)

- ✓ Профессиональный стандарт «Кондитер» (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597н., зарегистрировано в Минюсте от 21 сентября 2015 г., № 38940)

Требования к квалификации

К квалификации участника предъявляются следующие требования в части приобретенных знаний, умений, сформированных профессиональных компетенций:

Студент должен знать и понимать:

- ✓ Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;
- ✓ Вкусовые и цветовые сочетания;
- ✓ Принципы сочетания текстур;
- ✓ Принципы оформления пирожных;
- ✓ Важность минимизации отходов

Студент должен владеть профессиональными компетенциями:

- ✓ Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ✓ Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами
- ✓ Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
- ✓ Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ✓ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов, кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ✓ Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий.

Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий. [составлено по 2а]

Краткое описание задания «Школьники»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

Модуль 1 «С»: Моделирование Фигурка из сахарной пасты (мастика):

Количество - 2 одинаковые фигурки. Вес 70-80 гр.

Тема «Морской бриз».

Фигурки выглядят одинаково и идентичны по весу и цвету.

Каждая фигурка стоит отдельно.

Фигурка легко отделяется от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать рисование и окрашивание пасты.

Техники изготовления не могут включать аэрограф.

Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования.

Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.

Никаких лаков не допускается.

Вид фигурки будет представлен в день соревнований.

«Студенты, специалисты»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

Модуль 1 «А» Миниатюры

Количество - 15 штук. Вес — 30-35г, включая украшения. Минимум три компонента, включая обязательный компонент – выпеченный п/ф. Один вариант оформления согласно творческому замыслу участника. Тема «Морской бриз».

Модуль 2«Е» Презентационная скульптура Скульптура из шоколада:

Количество — 1. Высота от 25см до 30см.

В композиции должно быть использовано не менее двух видов шоколада.

Виды шоколада на выбор участника. Участник должен продемонстрировать технику темперирования на мраморе одного вида шоколада.

Обязательный элемент – сфера. Тема «Морской бриз».

2.2. Последовательность выполнения конкурсного задания

соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «Кондитерское дело»

Последовательность выполнения задания «Школьники»

Модуль 1 «С» Моделирование

1. Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду к работе с сахарной пастой.
 2. Подготовить сахарную пасту к работе: размять до пластичного состояния, окрасить.
 3. Моделировать фигурки.
 4. Подать готовые фигурки на подложке, предложенной организатором.
- Тема «Морской бриз». Время выполнения задания 1,5 часа.

Последовательность выполнения задания «Студенты», специалисты»

Модуль 1 «А» Миниатюры

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
 2. Произвести первичную обработку продуктов (сырье).
 3. Замесить тесто, сформовать тестовые заготовки.
 4. Выпечь основу из заварного/песочного теста.
 5. Взбить крем.
 6. Изготовить декор.
 7. Собрать миниатюры.
 8. Декорировать изделия.
 9. Оформленные миниатюры подать на двух тарелках прямоугольной формы, предоставленных организатором, в следующем количестве: 1 тарелка – 5 штук изделий для дегустации, 2 тарелка – 10 штук на презентационный стол. Тарелки предоставляются организатором. Последовательность выполнения операций может быть изменена участником. Тема «Морской бриз».
- Время выполнения задания 1,5 часа.

Модуль 2 «Е» Презентационная скульптура

1. Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду к работе с шоколадом.
 2. Подготовить шоколад (темперирование на мраморе одного вида шоколада).
 3. Моделировать композицию с использованием обязательного элемента-сфера.
 4. Подать готовую композицию (скульптуру) на подставке, привезенной участником. Тема «Морской бриз».
- Время выполнения задания 2,5 часа.

Особые указания:

Участники категории «Школьники» на соревновательной площадке должны иметь личные инструменты для работы с сахарной пастой, любые красители, одноразовые перчатки, лекарства.

Запрещено приносить: оборудование, инвентарь аналогичные тем, что имеются на площадке. Категорически запрещено приносить на соревновательную площадку любые продукты, готовые элементы декора.

Участники категории «Студенты, специалисты» за три недели до начала соревнований должны подать точный список необходимого сырья.

Участники для выполнения задания должны иметь личные формы для выпечки, инструменты для работы с шоколадом, молды, трафареты, любые красители, одноразовые кондитерские мешки, одноразовые перчатки, подставку для скульптурной композиции, лекарства.

При необходимости велюр в аэрозолях, окрашенное какао-масло.

Запрещено приносить: аэрограф, краскопульт, а также оборудование, инвентарь аналогичные тем, что имеются на площадке.

Категорически запрещено приносить на соревновательную площадку любые продукты, готовые элементы декора.

При наличии кардиостимулятора категорически запрещено работать на индукционной плите! О наличии кардиостимулятора участник должен предупредить главного эксперта заранее.

30% изменение конкурсного задания

Категория «Школьник»

Модуль 1 «С» Моделирование: обозначение варианта фигурки из мастики: рыба, осьминог, дельфин.

Не допускается изменение темы, количества, веса изделий.

Категория «Студенты, специалисты»

Модуль 1 «А» Миниатюры: обозначение выпеченного полуфабриката заварное/песочное тесто.

Модуль 2 «Е» Презентационная скульптура: без изменений. Не допускается изменение темы, вида изделия. [составлено по 2а]

**Критерии оценки выполнения конкурсного задания
соревновательной программы конкурса «Абилимпикс»
по компетенции «Кондитерское дело»
«Школьники»**

| Наименование модуля | Задание | Максимальный балл |
|-------------------------------|-------------------------|-------------------|
| Модуль 1 «С» Моделирование | Лепка из сахарной пасты | 100 |
| ИТОГО | | 100 |

«Студенты, специалисты»

| Наименование модуля | Задание | Максимальный балл |
|---|---|-------------------|
| Модуль 1 «А» Миниатюры. | Приготовление миниатюр | 34 |
| Модуль 2 «Е» Презентационная скульптура | Изготовление композиции (скульптуры) из шоколада | 66 |
| ИТОГО | | 100 |

Сложность задания компетенции «Кондитерское дело» для всех категорий участников и видов нозологий, для людей с инвалидностью, остается неизменной.

РАЗДЕЛ 3. ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

3.1. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учётом основных нозологий студентов в рамках соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «Кондитерское дело»

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. -

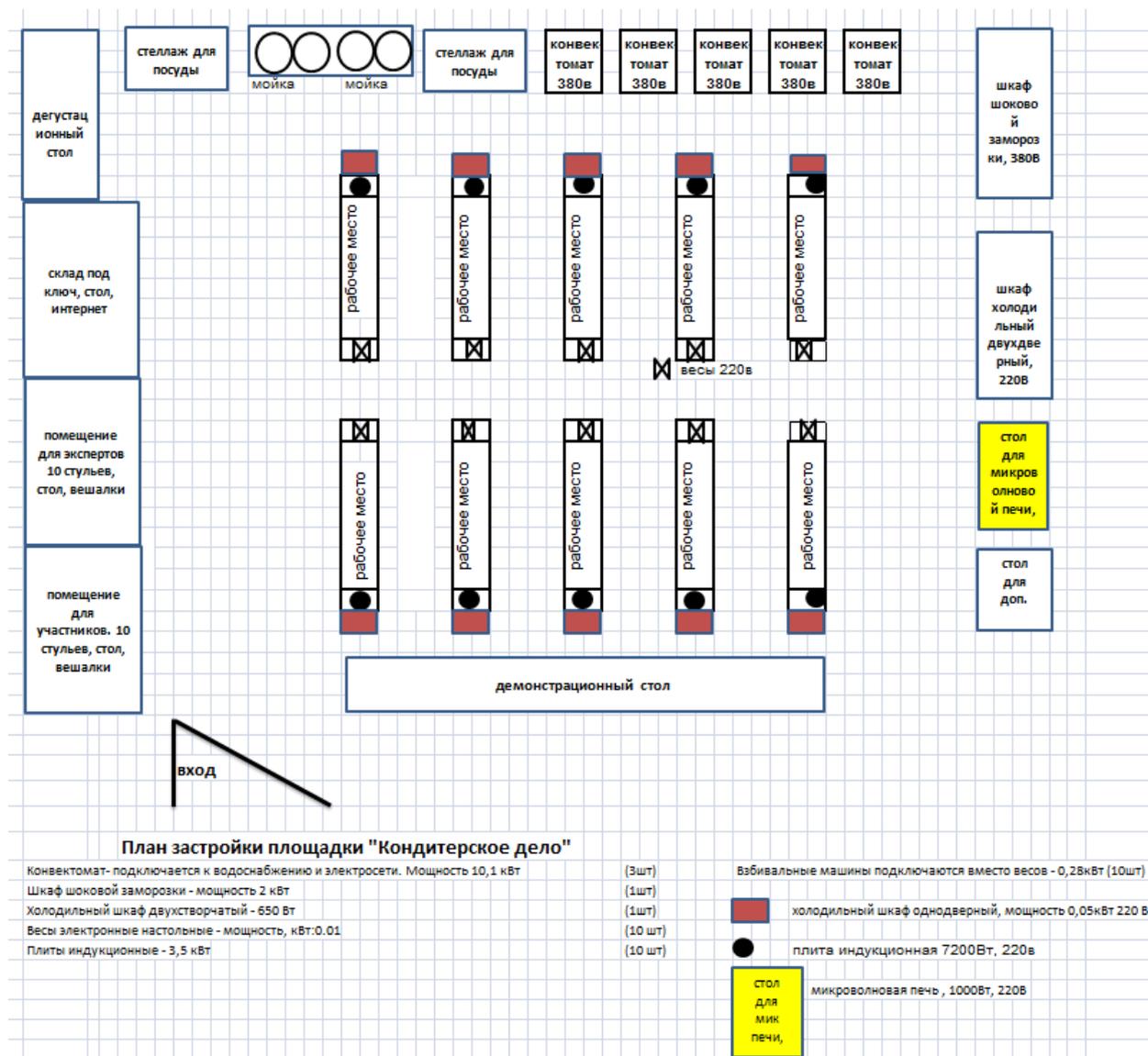
[Электронный ресурс].- Режим доступа: https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/249185/). – (дата обращения: 07.06.2019)

Таблица 1. - Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учётом основных нозологий в рамках соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «Кондитерское дело» [составлено по 2].

| Нозология | Длина технологической линии ² , м. | Ширина прохода между рабочими местами, м. | Специализированное оборудование, количество |
|---|---|---|---|
| Рабочее место участника с нарушением слуха | 4,5 | 1 | Не требуется |
| Рабочее место участника с нарушением зрения | 4,5 | 1 | Не требуется |
| Рабочее место участника с нарушением ОДА | 4,5 | 1 | Не требуется |
| Рабочее место участника с соматическими заболеваниями | 4,5 | 1 | Не требуется |
| Рабочее место участника с ментальными нарушениями | 4,5 | 1 | Не требуется |

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

Схема застройки соревновательной площадки одинакова для всех категорий участников.



3.2. Требования охраны труда и техники безопасности в рамках соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «Кондитерское дело»

Общие требования безопасности

На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- пониженная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки.

1.2. Кондитер извещает своего непосредственного руководителя, в данном случае эксперта, о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.3. Кондитеру 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;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
- не снимать пробы пальцами. [составлено по 2].

Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; [составлено по 2].
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки 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 должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю (эксперту) и приступить к работе только после их устранения.

2.6. При эксплуатации блендера, взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, пароконвектоматов, индукционных плит, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда. [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 работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

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

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, 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 к нему, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки кастрюль, противни и др.).

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей посторонние предметы.

3.8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не ходить и с ножом в руках.

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

3.10. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.), оборудование.

3.11. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков при полной остановке двигателя;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

3.12. При использовании электромеханического оборудования:

- не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- не превышать допустимые скорости работы;
- не извлекать руками застрявший продукт;
- не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);
- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц; не складывать на оборудование инструмент, продукцию;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) исполнительные механизмы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп» и после полной остановки вращающихся частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.13. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать пароконвектомат, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.14. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
- не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.15. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, специальных лопаток.

3.16. Снимать с плиты и переносить кастрюли в рукавицах. При этом крышка должна быть снята, а объем заполнен не более чем на три четверти.

3.17. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.18. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания. [составлено по 2].

Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (эксперту, лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю (эксперту) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

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

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

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

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

Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

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

5.4. Не охлаждать нагретую поверхность пароконвектомата, плиты и другого теплового оборудования водой. [составлено по 2].

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

ИНФОРМАЦИЯ К СВЕДЕНИЮ: Волонтерский центр Тюменской области -ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет». Контакты: Москвина Ольга Ивановна -

руководитель регионального Волонтерского центра "Абилимпикс" ТИУ 8 (3452) 683429; 8 (982) 941-62-21 moskvinaoi@tyuiu.ru.

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 2:

Таблица 2. - Порядок сопровождения лиц с нарушением зрения (слепые и слабовидящие), участников «Абилимпикс»

| Организация процесса передвижения участника соревнований «Абилимпикс», инвалида по зрению | Организация процесса общения участника соревнований «Абилимпикс», инвалида по зрению |
|--|---|
| 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 прилоках, 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. |
| Не трогайте и не забирайте у участников соревнований «Абилимпикс» - инвалида по зрению трость – это техническое средство реабилитации, с помощью которого он ориентируется в пространстве. | Выясните, 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. |
| Если заметили, что участник-инвалид по зрению, перемещаясь самостоятельно, сбился с маршрута, не управляйте его движением на расстоянии, подойдите и предложите свою помощь. | 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. |
| 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. | 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. |
| Если возникает необходимость поменяться местами, необходимо педагогу (и/или сопровождающему) остановиться и стоять на месте, а слабовидящий, не теряя контакта с ним, обходит его | При желании пожатия руки участнику, инвалиду по зрению, сначала сообщить незрячему об этом. |
| 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. | Всегда обращаться непосредственно к участнику - инвалиду по зрению, даже если он Вас не видит, а не к его зрячему сопровождающему. |

| | |
|---|---|
| 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. | 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. |
| При спуске или подъеме по ступенькам педагогу (и/или сопровождающему) - следует направить незрячего человека перпендикулярно к ним. При подъеме или спуске по лестнице -всегда опережать инвалида по зрению на ступеньку. | Если участнику-инвалиду по зрению необходимо присесть: то педагог (и/или сопровождающий) должен подвести слабовидящего человека к креслу или к 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. |

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 3.

Таблица 3. – Рекомендации для взаимодействия с обучающимися с нарушением слуха, участниками «Абилимпикс»

| Организация процесса взаимодействия с участниками соревнований с нарушением слуха | Организация процесса общения с участниками соревнований с нарушением слуха |
|---|---|
| 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. | Разговаривая с участником соревнований, у которого плохой слух, смотрите прямо на него. |
| Если разговор не получается, можно предложить набирать текст или писать от руки. | Очень часто глухие люди используют язык жестов. |
| Не затемняйте свое лицо и не загромождайте его руками, волосами или какими-то предметами. Ваш собеседник должен иметь возможность следить за выражением Вашего лица. | Если вы общаетесь через переводчика, не забудьте, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику. |
| Если Вас просят повторить что-то, попробуйте перефразировать своё предложение. Используйте жесты. | Говорите ясно и ровно. Не нужно излишне подчёркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не рекомендуется. |
| Убедитесь, что Вас поняли. Не стесняйтесь спросить, понял ли Вас собеседник. | Не меняйте тему разговора без 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 4. Следует отметить, что у обучающихся, имеющих трудности при передвижении, нет проблем со зрением, слухом и пониманием.

Таблица 4. – Рекомендации сопровождающим лицам для взаимодействия с участниками соревнований с нарушением опорно-двигательного аппарата участников «Абилимпикс»

| Организация процесса взаимодействия с участниками соревнований с нарушением опорно- двигательного аппарата | Организация процесса общения с участниками соревнований с нарушением опорно-двигательного аппарата |
|---|---|
| <p>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.</p> | <p>В ходе общения с человеком, использующим инвалидную коляску, присядьте на корточки, или отойдите от него на метр, чтобы он мог на Вас смотреть.</p> |
| <p>Не прикасаться к коляске, пока не попросят.</p> | <p>В ходе общения с человеком, использующим инвалидную коляску, присядьте на корточки, или отойдите от него на метр, чтобы он мог на Вас смотреть.</p> |
| <p>Так как коляска относится к личному пространству человека, опираться на нее или повиснуть – не рекомендуется.</p> | <p>Для возобновления общения - подойти и представиться, предложить свои услуги, но, не стоит быть назойливым.</p> |
| <p>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.</p> | <p>При подготовке встречи, в которой участвуют люди, использующие коляски или испытывающие трудности в передвижении, необходимо побеспокоиться 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.</p> |
| <p>При разрешении катить коляску, сначала катите её медленно, т.к. она быстро набирает скорость, и неожиданный толчок может привести к потере равновесия.</p> | <p>При существовании архитектурны барьеров, предупредите о них, чтобы человек заранее имел возможность принимать решения.</p> |
| <p>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.</p> | <p>Всегда лично убеждайтесь в доступности мест, где запланированы мероприятия.</p> |

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

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

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. - (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 \(abilympics-russia.ru\)](https://abilympicspro.ru/netcat_files/108/120/Polozhenie_ob_organizatsii_i_provedenii_konkursov_Abilimpix_2.pdf) - (дата обращения: 14.01.2022).

2. Конкурсное задание по компетенции Поварское дело, М., 2018. - [Электронный ресурс]. - Режим доступа: https://abilympicspro.ru/netcat_files/197/328/h_031f023ddc4d0d3b532a5a7d756e5d4c - (дата обращения: 17.06.2019);

2а. Конкурсное задание по компетенции Поварское дело, М., 2020. - [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [c0293823f309b64d9397ccf1d3d07766.pdf \(abilympics.moscow\)](https://abilympicspro.ru/netcat_files/197/328/h_031f023ddc4d0d3b532a5a7d756e5d4c) (дата обращения: 14.01.2022);

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. - (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. Иванычева 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. / Иванычева 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. Иванычева 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).- (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 «Кондитерское дело»
(направление «питание» и «торговля»).**

Методические рекомендации.

Автор-составитель:

Иванычева Татьяна Алексеевна

к.с.н, доцент Центра непрерывного повышения профессионального мастерства педагогических работников 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 0,89 п.л. Тираж 20 экз.

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

