

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  
**ПОВАРКОЕ ДЕЛО****

*Методические рекомендации*



Тюмень, 2022

УДК 377.352 (377.354)

ББК 74.5

**И 121**

**Особенности подготовки к участию в конкурсе профессионального мастерства «Абилимпикс» обучающихся среднего профессионального образования и общеобразовательных организаций Тюменской области по компетенции «Поварское дело»** Методические рекомендации. – Тюмень, ТОГИРРО, 2022. – 19 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 ПОВАРСКОЕ 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 ГАОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

© ГАОУ ТО ДПО «ТОГИРРО», ЦНППМ ПР (г. Тюмень), 2022

© ГАОУ 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»**

**1.1. Условия участия в конкурсе «Абилимпикс»**

**1.2. Права и обязанности участников соревновательной программы конкурса «Абилимпикс»**

**РАЗДЕЛ 2. Компетенция «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

**2.1. Краткое описание компетенции «Поварское дело»**

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

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

В настоящее время профессия поварское дело является одной из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый мастер своего дела может приготовить быстро и к тому же вкусно. Искусных поваров часто именуют мастерами своего дела, которые величают шедеврами или произведениями искусства. Главной целью высококвалифицированного повара является не просто утоление голода посетителей, а донесение до них определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание ароматов и вкуса и изысканно оформляя блюдо. Самой важной особенностью данной профессии является наличие у повара очень развитого восприятия вкуса и тонкого обоняния

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]

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.* После освоения данной компетенции согласно ГОСТ Р 57958-2017 Условия труда инвалидов, участники могут трудоустроиться по профессии - *повар, кондитер.*

К потенциальным работодателям участников данной компетенции относятся государственные учреждения, частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть самостоятельными индивидуальными предпринимателями или входить категорию самозанятого населения. Повара нужны в ресторанах, кафе, пиццериях, барах, стейк-хаусах, пабах, якиториях, кондитерских, пекарнях, столовых и буфетах. [2a]

## **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 «Поварское дело»**

### **2.1. Краткое описание компетенции «Поварское дело»**

Актуальность профессии повара заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то школа или правительственное учреждение, есть столовые. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд. В любом солидном заведении работает сразу несколько поваров. В последнее время особую популярность получили всевозможные фаст-фуды и пиццерии, требующие непрерывной работы поваров. Сегодня мастера своего дела – повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному, которому с удовольствием предложат место в престижном и дорогом ресторане. [2а]

Профессия повара является одной из самых популярных профессий в мире, т.к. потребность в пище – одна из базовых в жизни каждого человека. В связи с этим актуальность компетенции «Поварское дело» заключается в постоянном спросе рынка труда на специалистов индустрии питания. Обладая талантом творить чудеса на кухне и создавая гармонию вкусов, представитель данной профессии должен иметь определенную базу знаний о качестве продуктов, способах их хранения, приготовления, презентации и подачи, следовательно, профессиональный повар должен быть внимательным и самоорганизованным, а знание особенностей ингредиентов и правил их совмещения даёт ему возможность создавать оригинальные блюда, а значит быть конкурентным и востребованным на рынке труда. [2]

Как и любая специальность, профессия повар имеет преимущества. Несомненными плюсами являются непрекращающийся спрос на этот вид деятельности, шанс на продвижение по карьерной лестнице и усвоение необходимых и полезных умений. Повара осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовлением пищи занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д. Карьерный рост в данной профессии берет свое начало с помощника повара. Затем, достойно выполняя свои обязанности, человек приобретает статус повара соответствующего направления.

### **Образовательный стандарт**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016).

Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015, зарегистрировано в Минюсте России № 39023 от 29.09.2015)

### **Требования к квалификации**

#### *Школьник*

#### **Должен знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.

#### **Должен уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

**Иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов; [2а]

*Студент*

**Должен знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.

**Должен уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**Иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями. [2а].

**Краткое описание задания**

*Школьники:*

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюд: «Вареники с картофелем», горячее блюдо из рыбы «Лосось с гарниром из овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 4 часа

*Студенты:*

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Вареники с картофелем», горячее блюдо из рыбы «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 3,5 часа

*Специалисты:*

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Вареники с картофелем», горячее блюдо из рыбы «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 3 часа

- ❖ Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- ❖ Участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд.
- ❖ Участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд.
- ❖ Инвентарь, инструменты, оборудование проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тубоксе запрещено

## **2.2. Последовательность выполнения конкурсного задания соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «Поварское дело»**

Все блюда и кулинарные изделия являются авторскими, новыми и разрабатываются на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания», соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса [2а].

*Школьники:*

При выполнении Модуля 1. «Вареники с картофелем».

Модуля 2. Горячее блюдо из рыбы - «Лосось с гарниром из овощей и сливочным соусом» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции блюда «Вареники с картофелем»
- приготовить 2 порции блюда из рыбы «Лосось с гарниром из овощей и сливочным соусом»
- оформить блюдо;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- подать 2 порции блюда «Вареники с картофелем» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).
- подать 2 порции блюда из рыбы «Лосось с гарниром из овощей и сливочным соусом» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см).
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

**Особые указания:**

- ❖ Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тубоксе.

❖ Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

*Студенты/специалисты:*

При выполнении **Модуля 1.** «Вареники с картофелем». **Модуля 2.** Горячее блюдо из рыбы - «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции блюда «Вареники с картофелем»
- приготовить 2 порции блюда из рыбы «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» - оформить блюдо;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- подать 2 порции блюда «Вареники с картофелем» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).
- подать 2 порции блюда из рыбы «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см).
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

#### **Особые указания:**

❖ Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в туббоксе.

❖ Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность[2а].

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

*Участники:*

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

На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева.

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

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

Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).

Брюки –поварские темного цвета

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

*Эксперты:*

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

На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева.

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя эксперта.

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

Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой). Брюки – поварские темного цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

### **30% изменение конкурсного задания**

Студенты/ специалисты

- 30% изменение конкурсного задания Модуль 2. Горячее блюдо из рыбы - «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» использовать продукт из черного ящика (крупы: полента или пшено).
- 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания [2а].

### **Критерии оценки выполнения задания для студентов соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «Поварское дело»**

Оценивание производится группами экспертов по объективным и субъективным критериям по 100 балльной системе. В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях. [2а].

## **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 «Поварское 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>. - (дата обращения: 14.01.2022)

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: 14.01.2022)

Таблица 1. - Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учётом основных нозологий в рамках соревновательной программы конкурса «Абилимпикс» по компетенции «Поварское дело» [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, зрения, соматическими заболеваниями	4,9	1,2	-

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

#### ***Общие требования безопасности***

На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учётом условий его работы.

Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований.

На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- ✓ подвижные части электрооборудования;
- ✓ повышенная температура поверхностей оборудования;
- ✓ пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- ✓ повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- ✓ повышенный уровень шума на рабочем месте;
- ✓ повышенная влажность воздуха;
- ✓ повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- ✓ повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- ✓ недостаточная освещённость рабочей зоны;
- ✓ повышенный уровень инфракрасной радиации;
- ✓ острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- ✓ вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- ✓ физические перегрузки;
- ✓ нервно - психические перегрузки.

Участник извещает эксперта по технике безопасности 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.

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;
- ✓ работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- ✓ после посещения туалета мыть руки с мылом;
- ✓ при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

У участника должна быть форменная одежда:

- ✓ куртка белая хлопчатобумажная;
- ✓ брюки;
- ✓ фартук белый хлопчатобумажный;
- ✓ колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- ✓ профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве.

[составлено по 2].

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

2.1. Застегнуть одетую форменную 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 оснащённость рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- ✓ обеспечить наличие свободных проходов;
- ✓ проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- ✓ надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- ✓ удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.

**Проверить внешним осмотром:**

- ✓ достаточность освещения рабочей поверхности;
- ✓ отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- ✓ исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- ✓ наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- ✓ наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- ✓ отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- ✓ наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- ✓ 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 тары, разделочных досок, 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).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.5. Перед включением **индукционной плиты** помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой. Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

2.6. При эксплуатации **весов** не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

2.7. При эксплуатации **холодильного оборудования**: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить.

**Не допускается:**

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;

- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

2.8. Перед использованием **микроволновой печи** убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены.

Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.

При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.

Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным. [составлено по 2].

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

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

3.2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.

3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, 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, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

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

3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время **работы с ножом не допускается:**

- ✓ использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- ✓ производить резкие движения;
- ✓ нарезать сырье и продукты на весу;
- ✓ проверять остроту лезвия рукой;
- ✓ оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- ✓ опираться на мусат при правке ножа.

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

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности. [составлено по 2].

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

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому 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.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

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. [составлено по 2].

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

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

5.2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления. [составлено по 2].

### **3.3. 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 [moskvinanoi@tyuiu.ru](mailto:moskvinanoi@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»

<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 притолоках, 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.	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>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. При подъеме или спуске по лестнице - всегда опережать инвалида по зрению на ступеньку.</p>	<p>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.</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 3.

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

<b>Организация процесса взаимодействия с участниками соревнований с нарушением слуха</b>	<b>Организация процесса общения с участниками соревнований с нарушением слуха</b>
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»

<b>Организация процесса взаимодействия с участниками соревнований с нарушением 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,	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,

находящегося в инвалидной коляске, по спине или по плечу.	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 архитектурны 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 \(abilympics-russia.ru\)](https://abilympics-russia.ru) - (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\\_d60fb28908f5790c691dc82773f51a4c](https://abilympicspro.ru/netcat_files/197/328/h_d60fb28908f5790c691dc82773f51a4c) - (дата обращения: 14.06.2019);

2а. Конкурсное задание по компетенции Поварское дело, М., 2020. - [электронный ресурс]. - Режим доступа: [fbac1c225779a899ff5339d0ae579993.pdf \(abilympics.moscow\)](https://abilympics.moscow) - (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](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. / Иваницева 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. Иваницева 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: 10.01.2022); 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: 12.01.2022); 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: 13.01.2022); 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 «Поварское дело»**

**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 1,25 п.л. Тираж 20 экз.

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