

ФЕСТИВАЛЬ ВОЗМОЖНОСТЕЙ

Утверждено:

наставник по компетенции

Рожина Любовь Вениаминовна

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЫСТЫБЫЙ

Ижевск

1. ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ.

1.1. Актуальность компетенции.

Многие регионы Российской Федерации становятся все более привлекательными не только благодаря местным достопримечательностям, но и благодаря развитию гастрономического туризма, представляющего уникальные гастрономические национальные продукты. С учетом динамики изменения состояния рынка труда повышается потребность работодателей в специалистах, знающих особенности приготовления национальных блюд.

Последние исследования показали, что гастрономический туризм с национальными блюдами позволяет не только знакомить с историей региона, узнавать об особенностях местной кулинарии, но и развивать навыки в области товароведения местных продуктов, тепловых обработок, связанных с культурными традициями, сервиса и презентации.

Специалисты с базовыми знаниями по профессии «Повар, кондитер» и дополнительными навыками гастрономических особенностей региона будут востребованы в региональных программах гастрономического туризма (профессиональный образовательный модуль).

Кыстыбый (также кыстыбай, кескепай, якмыш, кыстыбей) - традиционное башкирское, татарское, удмуртское блюдо из теста с начинкой. Представляет собой пресную печёную лепёшку, начинённую кашей (чаще пшённой), или рагу, а с недавнего времени и картофельным пюре. По виду напоминает незакрытый пирог или сочень — начинка кладется на одну половину лепёшки и закрывается сверху второй половиной. Могут обмазываться топлёным маслом. Начинка варьируется в зависимости от предпочтений, неизменным остается принцип приготовления и рецепт теста.

Пекарь кыстыбый — это специалист с высоким уровнем знаний о еде и питании, изготавливающий кыстыбый с различной начинкой. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности.

Конкурсное задание по компетенции «Приготовление кыстыбый» составлено на основании востребованных знаний, умений и навыков.

2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.

2.1. Краткое описание задания.

Школьники: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюд (два кыстыбыя в каждом блюде) с творогом, брынзой и зеленью. Время выполнения конкурсного задания: 2 часа.

Студенты/Специалисты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 порции блюд (два кыстыбыя в каждом блюде) с картофельной начинкой, 2 порции соуса. Время выполнения конкурсного задания: 2 часа.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Для каждого участника на рабочем столе подготовлен необходимый комплект посуды и продукты в равном количестве. Если участнику в процессе приготовления не нужно все количество имеющейся посуды и предоставленных продуктов, он может часть посуды и продуктов убрать в определенное место для хранения посуды и продуктов.

Категория участника	Ход выполнения работы	Время Проведения	Полученный результат
Школьник	1. Приготовление начинки из творога, брынзы и зелени укропа. 2. Приготовление теста. 3. Приготовление кыстыбый.	2 часа	2 порции кыстыбый с творогом, брынзой и зеленью укропа. В одной порции две штуки кыстыбый.
Студент/ Специалист	1. Приготовление начинки из картофельного фарша. 2. Приготовление теста. 3. Приготовление соуса. 4. Приготовление кыстыбый.	2 часа	2 порции кыстыбый с картофельным фаршем и соусом. В одной порции две штуки кыстыбый.

2.3. Последовательность выполнения задания:

- организовать рабочее место;
- приготовить кыстыбый согласно данному описанию и иллюстрациям;
- последовательность приготовления начинки и теста может варьироваться;
- привести рабочее место в порядок;
- уведомить наставника об окончании работы

КАТЕГОРИЯ «ШКОЛЬНИКИ» КЫСТЫБЫЙ «НАЧИНКА»



ПОСУДА

МИСКА	ЧАЙНАЯ ЛОЖКА	СТОЛОВАЯ ЛОЖКА	ДОСКА
			
НОЖ	ТЕРКА		
			

ПРОДУКТЫ

	ТВОРОГ	1 ПАЧКА
	ЗЕЛЕНЬ (УКРОП)	1 ПУЧОК
	БРЫНЗА	1 ПАЧКА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ

	<ol style="list-style-type: none">1. РАСПОКАВАТЬ ПАЧКУ ТВОРОГА И ПАЧКУ БРЫНЗЫ2. БРЫНЗУ ПРОТЕРЕТЬ НА ТЕРКЕ3. ТВОРОГ И БРЫНЗУ ПЕРЕЛОЖИТЬ В МИСКУ, ПЕРЕМЕШАТЬ
	<ol style="list-style-type: none">4. ПРОМЫТЬ УКРОП, МЕЛКО НАРЕЗАТЬ НА ДОСКЕ5. ДОБАВИТЬ НАРЕЗКУ В ЕМКОСТЬ К ТВОРОГУ И БРЫНЗНЕ, ПЕРЕМЕШАТЬ

НАЧИНКА ГОТОВА

«ТЕСТО»










ПОСУДА

МИСКА ДЛЯ МУКИ	ЧАЙНАЯ ЛОЖКА	СТОЛОВАЯ ЛОЖКА	СТАКАН
			
ЦЕЛЛОФАНОВЫЙ ПАКЕТ	МИСКА ДЛЯ ТЕСТА	ВЕНЧИК	СИТО
			

ПРОДУКТЫ

	ЯЙЦО	1 ШТУКА
	САХАР	1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА
	МУКА	2 СТАКАНА
	СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	ПОЛОВИНА ПАЧКИ
	СОЛЬ	1 ЧАЙНАЯ ЛОЖКА
	МОЛОКО	ПОЛОВИНА СТАКАНА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

	<ol style="list-style-type: none">1. ПОМЫТЬ 1 ЯЙЦО2. РАЗБИТЬ 1 ЯЙЦО В МИСКУ
	<ol style="list-style-type: none">3. ДОБАВИТЬ 1 ЧАЙНУЮ ЛОЖКУ СОЛИ4. ДОБАВИТЬ 1 СТОЛОВУЮ ЛОЖКУ САХАРА
	<ol style="list-style-type: none">5. ВЗБИТЬ ВЕНЧИКОМ
	<ol style="list-style-type: none">6. В КАСТРЮЛЮ ПОЛОЖИТЬ ПОЛОВИНУ ПАЧКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА7. ПОСТАВИТЬ НА ПЛИТУ8. ЗАЖЕЧЬ ПЛИТУ9. РАССТОПИТЬ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
	<ol style="list-style-type: none">10. ДОБАВИТЬ 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ РАССТОПЛЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА В СМЕСЬ С ЯЙЦОМ11. ДОБАВИТЬ ПОЛОВИНУ СТАКАНА МОЛОКА
	<ol style="list-style-type: none">12. ВЗБИТЬ ВЕНЧИКОМ
	<ol style="list-style-type: none">13. ПОСТАВИТЬ СИТО НА МИСКУ14. ДОБАВИТЬ В СИТО 2 СТАКАНА МУКИ15. ПРОСЕЯТЬ МУКУ
	<ol style="list-style-type: none">16. ДОБАВЛЯТЬ ПРОСЕЯННУЮ МУКУ В ЯИЧНУЮ МАССУ СТОЛОВОЙ ЛОЖКОЙ17. ПЕРЕМЕШАТЬ
	<ol style="list-style-type: none">18. ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО РУКАМИ19. ПОЛОЖИТЬ В ЦЕЛЛОФАНОВЫЙ ПАКЕТ20. ОСТАВИТЬ НА 20 МИНУТ

ТЕСТО ГОТОВО

КЫСТЫБЫЙ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ»

ПОСУДА

СКАЛКА	СИЛИКОНОВЫЙ КОВРИК	СТОЛОВАЯ ЛОЖКА	ПЛОСКАЯ ТАРЕЛКА ДЛЯ СОЧНЕЙ
			
КОНДИТЕРСКИЙ ШПАТЕЛЬ	КИСТОЧКА ДЛЯ МАСЛА	СКОВОРОДКА	ДОСКА
			
ПЛОСКАЯ ТАРЕЛКА ДЛЯ КЫСТЫБЫЙ	ВАФЕЛЬНОЕ ПОЛОТЕНЦЕ	ЛОПАТКА	МИСКА ДЛЯ РАССТОПЛЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА
			

ПРОДУКТЫ

	НАЧИНКА	1 МИСКА
	ТЕСТО	1 ПАКЕТ
	МУКА	1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА
	РАССТОПЛЕННОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	2 СТОЛОВЫХ ЛОЖКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЫСТЫБЫЙ

		<ol style="list-style-type: none">1. ПОЛОВИНУ СТОЛОВОЙ ЛОЖКИ МУКИ НАСЫПАТЬ И РАСПРЕДЕЛИТЬ ПО РАСКАТОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ2. РАСКАТАТЬ ТЕСТО КОЛБАСКОЙ ДО ДЛИННЫХ БОКОВЫХ ОТМЕТОК
		<ol style="list-style-type: none">3. ПРИЛОЖИТЬ ШПАТЕЛЬ К РАСКАТАНОМУ ТЕСТУ4. РАЗРЕЗАТЬ ШПАТЕЛЕМ
		<ol style="list-style-type: none">5. СФОРМИРОВАТЬ ИЗ ЧАСТЕЙ ШАРИКИ6. РАСКАТАТЬ СОЧНИ
		<ol style="list-style-type: none">7. СЛОЖИТЬ СОЧНИ НА ДОСКИ ПОСТАВИТЬ СКОВОРОДКУ НА ПЛИТУ / ЗАЖЕЧЬ ПЛИТУ8. ПОЛОЖИТЬ СОЧЕНЬ НА СКОВОРОДКУ ДЕРЖАТЬ 1 МИНУТУ
		<ol style="list-style-type: none">9. ПЕРЕВЕРНУТЬ СОЧЕНЬ И ДЕРЖАТЬ ЕЩЕ 1 МИНУТУ10. ПЕРЕЛОЖИТЬ НА ПОЛОТЕНЦЕ / ЗАКРЫТЬ ПОЛОТЕНЦЕМ
		<ol style="list-style-type: none">11. ПЕРЕЛОЖИТЬ ГОТОВЫЕ СОЧНИ НА ТАРЕЛКУ12. СМАЗАТЬ СОЧНИ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ КИСТОЧКОЙ ДЛЯ МАСЛА
		<ol style="list-style-type: none">13. 1 СТОЛОВУЮ ЛОЖКУ НАЧИНКИ ПОЛОЖИТЬ НА СОЧЕНЬ14. СЛОЖИТЬ СОЧЕНЬ ПОПАЛАМ
		<ol style="list-style-type: none">15. СЛОЖИТЬ ГОТОВЫЕ КЫСТЫБЫЙ НА ТАРЕЛКУ

КЫСТЫБЫЙ ГОТОВ

ПРИЯТНОГО АПЕТТИТА

**КАТЕГОРИЯ «СТУДЕНТЫ»/«СПЕЦИАЛИСТЫ»
КЫСТЫБЫЙ «НАЧИНКА»**


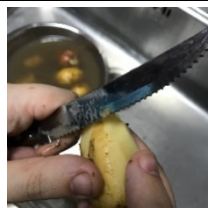







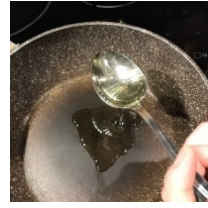








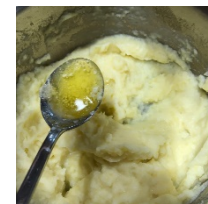
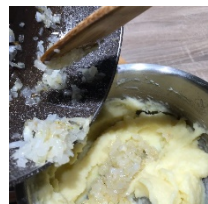

ПОСУДА

МИСКА ДЛЯ КАРТОШКИ	ЧАЙНАЯЛОЖКА	СТОЛОВАЯЛОЖКА	ДОСКА
			
НОЖ	ОВОЩЕЧИСТКА	СТАКАН	ТОЛКУШКА
			
СКОВОРОДКА	ЛОПАТКА	КАСТРЮЛЯ ДЛЯ КАРТОШКИ	КАСТРЮЛЯ ДЛЯ МОЛОКА
			
КАСТРЮЛЯ ДЛЯ СЛИВОЧНОГО МАСЛА	МИСКА ДЛЯ ЛУКА	ЧАЙНИК	
			

ПРОДУКТЫ

	КАРТОШКА	5 ШТУК
	ЛУК	1 ШТУКА
	РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	2 СТОЛОВЫХ ЛОЖКИ
	РАССТОПЛЕННОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	2 СТОЛОВЫХ ЛОЖКИ
	СОЛЬ	1 ЧАЙНАЯ ЛОЖКА
	МОЛОКО	1 СТАКАН

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ

			<ol style="list-style-type: none"> 1. ПОМЫТЬ 5 КАРТОШЕК 2. ПОЧИСТИТЬ 5 КАРТОШЕК 3. ЧИЩЕННЫЕ КАРТОШКИ СЛОЖИТЬ В МИСКУ С ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ
			<ol style="list-style-type: none"> 4. ПОРЕЗАТЬ КАРТОШКИ НА 4 ЧАСТИ 5. ПЕРЕЛОЖИТЬ КАРТОШКУ В КАСТРЮЛЮ И ЗАЛИТЬ КИПЯТКОМ ИЗ ЧАЙНИКА 6. ДОБАВИТЬ 1 ЧАЙНУЮ ЛОЖКИ СОЛИ 7. ПОСТАВИТЬ НА ПЛИТУ / ЗАЖЕЧЬ ПЛИТУ 8. ВАРИТЬ 20 МИНУТ
			<ol style="list-style-type: none"> 9. ПОЧИСТИТЬ 1 ЛУК 10. НАШИНКОВАТЬ 11. СЛОЖИТЬ В МИСКУ
			<ol style="list-style-type: none"> 12. ПОСТАВИТЬ СКОВОРОДКУ НА ПЛИТУ 13. ДОБАВИТЬ 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА 14. ПЕРЕЛОЖИТЬ ЛУК В СКОВОРОДКУ 15. ЗАЖЕЧЬ ПЛИТУ 16. ПАССИРОВАТЬ 5 МИНУТ
			<ol style="list-style-type: none"> 17. 1 СТАКАН МОЛОКА ВЫЛИВАЕМ В КАСТРЮЛЮ 18. ПОСТАВИТЬ КАСТРЮЛЮ НА ПЛИТУ 19. ЗАЖЕЧЬ ПЛИТУ 20. ДОВЕСТИ ДО КИПЕНИЯ
			<ol style="list-style-type: none"> 21. СЛИТЬ ВОДУ С КАСТРЮЛИ С КАРТОШКОЙ 22. РАССТОЛОЧЬ 23. ДОБАВИТЬ ВСЁ МОЛОКО СТОЛОВЫМИ ЛОЖКАМИ 24. РАССТОЛОЧЬ
			<ol style="list-style-type: none"> 25. ДОБАВИТЬ 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ РАСТОПЛЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА В ПЮРЕ 26. ДОБАВИТЬ В ПЮРЕ ЖАРЕННЫЙ ЛУК 27. ПЕРЕМЕШАТЬ

НАЧИНКА ГОТОВА

КЫСТЫБЫЙ «ТЕСТО»

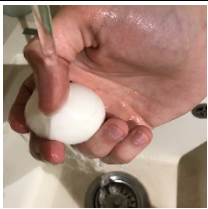






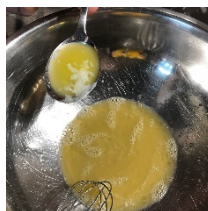








ПОСУДА

МИСКА ДЛЯ МУКИ	ЧАЙНАЯ ЛОЖКА	СТОЛОВАЯ ЛОЖКА	СТАКАН
			
ЦЕЛЛОФАНОВЫЙ ПАКЕТ	МИСКА ДЛЯ ТЕСТА	ВЕНЧИК	СИТО
			

ПРОДУКТЫ

	ЯЙЦО	1 ШТУКА
	САХАР	1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА
	МУКА	2 СТАКАНА
	СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	ПОЛОВИНА ПАЧКИ
	СОЛЬ	1 ЧАЙНАЯ ЛОЖКА
	МОЛОКО	ПОЛОВИНА СТАКАНА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

		1. ПОМЫТЬ 1 ЯЙЦО 2. РАЗБИТЬ 1 ЯЙЦО В МИСКУ
		3. ДОБАВИТЬ 1 ЧАЙНУЮ ЛОЖКУ СОЛИ 4. ДОБАВИТЬ 1 СТОЛОВУЮ ЛОЖКУ САХАРА 5. ВЗБИТЬ ВЕНЧИКОМ
		6. ВЗБИТЬ ВЕНЧИКОМ
		7. В КАСТРЮЛЮ ПОЛОЖИТЬ ПОЛОВИНУ ПАЧКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА 8. ПОСТАВИТЬ НА ПЛИТУ 9. ЗАЖЕЧЬ ПЛИТУ 10. РАССТОПИТЬ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
		11. ДОБАВИТЬ 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ РАССТОПЛЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА В СМЕСЬ С ЯЙЦОМ 12. ДОБАВИТЬ ПОЛОВИНУ СТАКАНА МОЛОКА
		13. ВЗБИТЬ ВЕНЧИКОМ
		14. ПОСТАВИТЬ СИТО НА МИСКУ 15. ДОБАВИТЬ В СИТО 2 СТАКАНА МУКИ 16. ПРОСЕЯТЬ МУКУ
		17. ДОБАВЛЯТЬ ПРОСЕЯННУЮ МУКУ В ЯИЧНУЮ МАССУ СТОЛОВОЙ ЛОЖКОЙ 18. ПЕРЕМЕШАТЬ
		19. ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО РУКАМИ 20. ПОЛОЖИТЬ В ЦЕЛЛОФАНОВЫЙ ПАКЕТ 21. ОСТАВИТЬ НА 20 МИНУТ

ТЕСТО ГОТОВО

КЫСТЫБЫЙ «СОУС»

ПОСУДА

МИСКА ДЛЯ СОУСА	ЧАЙНАЯ ЛОЖКА	СТОЛОВАЯ ЛОЖКА	ДОСКА
			
НОЖ	ЧЕСНОКОДАВИЛКА	СОУСНИК	
			

ПРОДУКТЫ

	СМЕТАНА	1 ПАЧКА
	ЧЕСНОК	1 ЗУБЧИК
	ЗЕЛЕНЬ (УКРОП)	1 ПУЧОК

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА



1. СМЕТАНУ ВЫКЛАДЫВАЕМ В МИСКУ, УКРОП МЕЛКО НАРЕЗАЕМ, ДОБАВЛЯЕМ В МИСКУ СО СМЕТАНОЙ



2. ЧЕСНОК ЧИСТИМ, ВЫДАВЛИВАЕМ В МИСКУ СО СМЕТАНОЙ И УКРОПОМ



3. ГОТОВЫЙ СОУС ПЕРЕЛОЖИТЬ В СОУСНИК

СОУС ГОТОВ

КЫСТЫБЫЙ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ»

ПОСУДА

СКАЛКА	СИЛИКОНОВЫЙ КОВЕР	СТОЛОВАЯ ЛОЖКА	ПЛОСКАЯ ТАРЕЛКА ДЛЯ СОЧНЕЙ
			
КОНДИТЕРСКИЙ ШПАТЕЛЬ	КИСТОЧКА ДЛЯ МАСЛА	СКОВОРОДКА	ДОСКА
			
ПЛОСКАЯ ТАРЕЛКА ДЛЯ КЫСТЫБЫЙ	ВАФЕЛЬНОЕ ПОЛОТЕНЦЕ	ЛОПАТКА	МИСКА ДЛЯ РАССТОПЛЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА
			

ПРОДУКТЫ

	НАЧИНКА	1 КАСТРЮЛЯ
	ТЕСТО	1 ПАКЕТ
	МУКА	1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА
	РАССТОПЛЕННОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	2 СТОЛОВЫХ ЛОЖКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЫСТЫБЫЙ

	<p>1. ПОЛОВИНУ СТОЛОВОЙ ЛОЖКИ МУКИ НАСЫПАТЬ И РАСПРЕДЕЛИТЬ ПО РАСКАТОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 2. РАСКАТАТЬ ТЕСТО КОЛБАСКОЙ ДО ДЛИННЫХ БОКОВЫХ ОТМЕТОК</p>
	<p>3. ПРИЛОЖИТЬ ШПАТЕЛЬ К РАСКАТАНОМУ ТЕСТУ 4. РАЗРЕЗАТЬ ШПАТЕЛЕМ</p>
	<p>5. СФОРМИРОВАТЬ ИЗ ЧАСТЕЙ ШАРИКИ 6. РАСКАТАТЬ СОЧНИ</p>
	<p>7. СЛОЖИТЬ СОЧНИ НА ДОСКИ ПОСТАВИТЬ СКОВОРОДКУ НА ПЛИТУ / ЗАЖЕЧЬ ПЛИТУ 8. ПОЛОЖИТЬ СОЧЕНЬ НА СКОВОРОДКУ ДЕРЖАТЬ 1 МИНУТУ</p>
	<p>9. ПЕРЕВЕРНУТЬ СОЧЕНЬ И ДЕРЖАТЬ ЕЩЕ 1 МИНУТУ 10. ПЕРЕЛОЖИТЬ НА ПОЛОТЕНЦЕ / ЗАКРЫТЬ ПОЛОТЕНЦЕМ</p>
	<p>11. ПЕРЕЛОЖИТЬ ГОТОВЫЕ СОЧНИ НА ТАРЕЛКУ 12. СМАЗАТЬ СОЧНИ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ КИСТОЧКОЙ ДЛЯ МАСЛА</p>
	<p>13. СТОЛОВУЮ ЛОЖКУ НАЧИНКИ ПОЛОЖИТЬ НА СОЧЕНЬ 14. СЛОЖИТЬ СОЧЕНЬ ПОПАЛАМ</p>
	<p>15. СЛОЖИТЬ ГОТОВЫЕ КЫСТЫБЫЙ НА ТАРЕЛКУ</p>

КЫСТЫБЫЙ ГОТОВ

ПРИЯТНОГО АПЕТТИТА

ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНСТРУМЕНТОВ И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ.

3.1 Школьники, студенты/специалисты

ОБОРУДОВАНИЕ НА ОДНОГО УЧАСТНИКА			
№ п/п	Наименование	Краткое описание (характеристики)	Необходимое количество
	Школьник	миска чайная ложка столовая ложка доска разделочная терка стакан целлофановый пакет венчик сито скалка силиконовый коврик кондитерский шпатель кисточка для масла лопатка плоская тарелка	5 шт. 2 шт. 2 шт. 1 шт. 1 шт. 2 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 4 шт.
	Студент/ Специалист	миска чайная ложка столовая ложка доска разделочная терка стакан целлофановый пакет венчик сито скалка силиконовый коврик кондитерский шпатель кисточка для масла лопатка кастрюля сковородка чайник овощечистка толкушка чеснокодавилка соусник плоская тарелка	5 шт. 2 шт. 2 шт. 1 шт. 1 шт. 2 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 3 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 4 шт.

4. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОСНАЩЕНИЮ РАБОЧИХ МЕСТ С УЧЕТОМ ВСЕХ ОСНОВНЫХ НОЗОЛОГИЙ.

	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха

<p>участника с нарушением слуха</p>			<p>необходимо предусмотреть:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.
<p>Рабочее место участника с нарушением зрения</p>	<p>3000x1900</p>	<p>1,5 м</p>	<p>Для участников с нарушением зрения необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) текстовое описание конкурсного задания в плоскочечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости); <ul style="list-style-type: none"> - лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: <ul style="list-style-type: none"> - видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника; г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций; д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.
<p>Рабочее место участника с нарушением ОДА</p>	<p>3000x1900</p>	<p>1,5 м</p>	<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков; б) для участников, передвигающихся в

			<p>кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;</p> <p>в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.</p>
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:</p> <p>а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;</p> <p>б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке;</p> <p>в) превышения уровня шума на рабочих местах;</p> <p>г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.</p> <p>Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).</p>
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания:</p> <p>а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 - 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов;</p> <p>б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты;</p> <p>в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции,</p>

			<p>прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>
--	--	--	---

5.ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. Общие требования охраны труда.

- к участию в конкурсе по изготовлению куклы допускаются лица, прошедшие инструктаж по охране труда;
- во время проведения конкурса участники не должны нарушать правила поведения, а также соблюдать требования инструкции;
- рабочее место должно быть хорошо освещено, свет должен падать на работу с левой стороны;
- сидеть следует прямо, касаясь корпуса спинки стула. Расстояние от глаз до работы должно быть не менее 35-40 см;
- если какие-то инструменты, материалы не исправны или имеют дефект, то предполагается их замена;
- перед началом и в процессе работы мыть руки с мылом;
- после посещения санузла руки надо тщательно вымыть с мылом
- убирать волосы под колпак.