



Согласовано:

Начальник МКУ «Управления  
образования» Исполнительного комитета  
Актанышского муниципального района  
РТ



Р.М. Шакирова

Утверждаю:

Директор ГАПОУ «Актанышский  
технологический техникум»  
Л.Я. Шамсунова



## ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения профессионального конкурса  
«Профдебют» среди учащихся общеобразовательных школ  
Актанышского муниципального района по компетенциям:

- «Поварское дело»
- «Электромонтажные работы»
- «Строительные работы»
- «Сварочные работы»
- «Бухгалтерский учет»
- «Эксплуатация сельскохозяйственных машин»

## **1. Общие положения**

Конкурс профессионального мастерства «Профессиональный дебют» (Далее - Конкурс) проводится среди учащихся 9 классов общеобразовательных школ (при отсутствии 9 класса в школе, могут участвовать учащиеся 8 класса) Актанышского муниципального района в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Актанышский технологический техникум» в рамках организации профориентационной работы, осуществления взаимодействия с учреждениями профессионального образования.

## **2. Цели и задачи конкурса:**

Конкурс проводится в целях и задач:

- выявления наиболее одаренных и талантливых школьников,
- повышение качества профессионального обучения;
- пропаганда рабочих профессий;
- совершенствование форм, методов и средств производственного обучения ;
- выявление лучшего по конкретной профессии.
- реализации творческого потенциала обучающихся, повышения мотивации и творческой активности педагогических работников в рамках наставничества школьников, в том числе рекомендации победителей для поступления в ГАПОУ «Актанышский технологический техникум».
- повышение ответственности учащихся за выполняемую работу, способности самостоятельно и эффективно решать проблемы в области профессиональной деятельности;
- проверка профессиональной готовности учащихся к самостоятельной трудовой деятельности.

## **3. Условия конкурса**

3.1 Конкурс проводится по компетенциям:

- «Поварское дело»,
- «Сварочные работы»
- «Бухгалтерский учет»,
- «Строительные работы»
- «Электромонтаж»,
- «Эксплуатация сельскохозяйственной техники».

3.2 В Конкурсе принимают участие учащиеся 9 классов общеобразовательных учреждений (школ, гимназий) Актанышского муниципального района Республики Татарстан. (при отсутствии 9 класса в школе могут участвовать учащиеся 8 класса)

3.3 Участие в Конкурсе индивидуальное.(по каждой компетенции 1 ученик)

3.4 Координаторами Конкурса являются Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Актанышский технологический техникум»

3.5 Руководство Конкурсом осуществляет организационный комитет Конкурса. Организационный комитет проводит работу по подготовке и проведению Конкурса, формирует состав жюри и решает иные вопросы по организации работы Конкурса.

3.6 Для участия в конкурсе необходимо до **26.02.2021 года**, включительно подать заявку соответствующего образца (**Приложение 1**) в оргкомитет по электронной почте **[pu80duch@yandex.ru](mailto:pu80duch@yandex.ru)**

с пометкой **Проф. Дебют - 2021**

тел. Орг.комитета 8(85552) 3-15-52

89274063953-Нуруллин Рамис Зинаринович – заместитель директора по учебной работе

#### **4. Организация проведения конкурса**

4.1 Место проведения: с.Актаныш, пр.Ленина д.61

4.2 Дата и время проведения

По компетенциям «Поварское дело», «Сварочные работы» **2.03.2021 года. 8.00 часов**

По компетенциям «Бухгалтерский учет», «Строительные работы» **3.03.2021 года с 8.00 часов**

По компетенциям «Электромонтаж», «Эксплуатация сельскохозяйственной техники» **4.03.2021 года с 8.00 часов**

#### **5. Порядок проведения конкурсов**

5.1. Конкурс «**Поварское дело**»

состоит из теоретической и практической части:

Теоретическая часть:

Включает в себя задания по профессии и по английскому языку  
Практическая часть:

«Пирожки печеные из картофеля и бэккэн из тыквы» . Участник готовить пресное тесто, начинку, придает форму, делает рельефный шов, выпекает и подает. Блюдо национальной кухни готовится горячим, выставляться на тарелке горячими.

### **Корзина ингредиентов на одного участника**

#### Основные ингредиенты

| №  | Наименование продуктов | На одного участника |
|----|------------------------|---------------------|
| 1  | Тыква                  | 150                 |
| 2  | Лук репчатый           | 20                  |
| 3  | Картофель              | 200                 |
| 4  | Мука пшеничная в/с     | 400                 |
| 5  | Яйцо куриное           | 1                   |
| 6  | Масло сливочное        | 30                  |
| 7  | Масло растительное     | 50                  |
| 8  | Сахар песок            | 15                  |
| 9  | Разрыхлитель           | 8                   |
| 10 | Рис                    | 30                  |
| 11 | Изюм                   | 20                  |
| 12 | Сметана                | 30                  |
| 13 | Молоко                 | 50                  |

#### **Общий стол:**

Приправы, мука пшеничная в/с, соль, перец черный молотый.

#### **ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА**

1. Участник должен находиться в зоне соревнований в чистой отглаженной униформе, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти должны быть безупречно чистыми, а волосы ухоженными.

2. На рабочем столе не должно быть неиспользуемого инвентаря и мелкого оборудования или отходов. На столе не должно быть остатков неиспользованных продуктов.

3. Сохраняйте неиспользованные части продуктов, которые могут быть в последующем еще использованы для других целей. Продукты должны использоваться рационально.

4. Санитарная обработка всех поверхностей, инструментов и оборудования должна выполняться в соответствии с гигиеническими нормами.
5. Полотенца не должны находиться на рабочем столе.
6. Проба на вкус должна осуществляться в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
7. При приготовлении холодных блюд, закусок, и сервировке блюда работать в одноразовых перчатках
8. Мусор необходимо выбрасывать аккуратно, чтобы избежать попадания отходов и мусора на рабочие поверхности и на пол.
9. По окончании выступления участник должен убрать рабочее место (используемое тепловое оборудование, рабочие поверхности, мойку). Участнику запрещается класть в мойку инвентарь с остатками пищи, чтобы не было засора.
10. Запрещается выливать в раковину горячие жидкости, например, жир, масло, фритюр во избежание порчи и засорения труб.

#### Практические классы

1. Организатор предоставляет для подачи блюд стандартные белые тарелки размером 30-32 см
2. При работе **запрещается** использовать готовые нарезанные продукты
3. Все компоненты блюда должны быть съедобными. Использование шампуров или шпилек **разрешается**.
4. Помните, что конкурсное блюдо должно быть приготовлено так, чтобы его можно было подать в хорошем ресторане.
5. Основное правило – показать работу с продуктами и технологию приготовления.
6. Судьи начинают вас оценивать с момента, как вы заняли свое рабочее место
7. Если судья сказал какой-то комментарий во время вашего выступления, примите его во внимание и продолжайте выступление, стараясь не допускать подобных ошибок.
8. Презентация каждого экспоната осуществляется в установленное время

#### Оснащение конкурсных мест

1. Производственный стол;
2. Плита 4-х конфорочная с жарочным шкафом
3. Моечная ванна;
4. Микроволновая печь;
5. Пароконвектомат;
6. Весы настольные;

7. Миксер.
8. Печь конвекционный

**Посуда инвентарь на каждого конкурсанта:**

1. Кастрюли ёмкостью 1 л.- 2шт.;
2. Сотейник ёмкостью 1 л.-1шт.;
3. Сковорода - 1шт.;
4. Ложка разливная -1 шт.;
5. Лопатка деревянная – 1шт.;
6. Лопатка металлическая – 1шт.;
7. Доски разделочные -2 шт.;
8. круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см
9. порционная тарелка
10. Нож шеф повар

**Дополнительно на 1 участника, работающих в общем помещении:**

1. Фольга;
2. Плёнка пищевая;
3. Бумага пергаментная.
4. Салфетка бумажная

**При выполнении практического задания участники конкурса **должны иметь спецодежду!!!!****

Китель - белый

Передник или фартук – белого или черного цвета;

Брюки – тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – безопасная закрытая обувь

Не допускается использование предварительно нарезанных продуктов.

При подготовке к конкурсу участники могут использовать программу образовательной области «Технология» 5-9 классы, раздел «Кулинария».

## **5.2. Конкурс по компетенции «Сварочные работы»**

состоит из четырех этапов

А) тестовые задания по профессии

Б) тестовые задания по английскому языку

В) сварочные работы на виртуальном тренажере

Г) сварочные работы на сварочном аппарате КСУ (изготовление граблей)

### 5.2.1. ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ ГРАБЛИ

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Эскиз</b>                       |  <p>высота изделия 10 см</p> <p>длина изделия 40 см</p>                                                                                                           |
| <b>Последовательность операций</b> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Выполнить сборку элементов на прихватки.</li><li>2. Произвести сварку зубьев грабли, согласно эскиза</li><li>3. Произвести сварку элементов грабли.</li><li>4. Произвести зачистку сварного шва.</li></ol> |
| <b>Технологические условия</b>     | <p>Разметка выполняется с учетом размеров конструкции, представленных на эскизе.</p> <p>Прихватка и сварка производится на специальном приспособлении.</p> <p>Сварка производится в сварочной кабине на специальном столе.</p>                      |

**Задание на конкурс:** наплавочные работы на плоскую поверхность деталей из низкоуглеродистой стали.

Участники должны:

1. правильно прочесть инструкцию;
2. выбрать и подготовить необходимый материал;
3. подготовить оборудование;
4. зажигание дуги и поддержание ее горения;
5. сборка деталей конструкции на прихватки;
6. строго соблюдать технику безопасности.

*Инструкция выполнения задания прилагается.*

Для проведения конкурса каждому участнику предоставляется:

- источник питания сварочной дуги,
- электрододержатель со сварочным кабелем,
- заземляющий зажим со сварочным кабелем,
- сварочный стол со штативом,
- отсос принудительной вентиляции,
- щиток сварочный (маска),
- перчатки (рукавицы) брезентовые,
- костюм сварочный брезентовый,
- очки защитные для слесарных работ,
- инструмент для подготовки кромок и зачистки швов,
- электроды для сварки низкоуглеродистых сталей диаметром 3-4 мм,
- приспособление для крепления профиля
- элементы грабли

Победителем конкурса считается участник, который первым закончит выполнения задания: правильно выполнена прихватка и сварка деталей конструкции из низкоуглеродистой стали соблюдая технологический процесс (поэтапное выполнение работ, с соблюдением последовательности), без нарушений правил техники безопасности.

Во время проведения конкурса членам жюри выдаётся оценочный лист, на котором фиксируются нарушения участников конкурса

### **5.3. Конкурс по компетенции «Бухгалтерский учет»**

**состоит из трех этапов**

- А) Вопросы по профессии
- Б) Тест по английскому языку
- В) Практическая задача

Решение задач в программе Microsoft Excel, Microsoft Word ( расчет заработной платы)

**5.4. Конкурс по компетенции «Строительные работы» состоит из трех этапов**

А) тестовые задания по профессии

Б) штукатурка стены

В) Кладка угла стены толщиной в 1 кирпич по цепной системе перевязки.

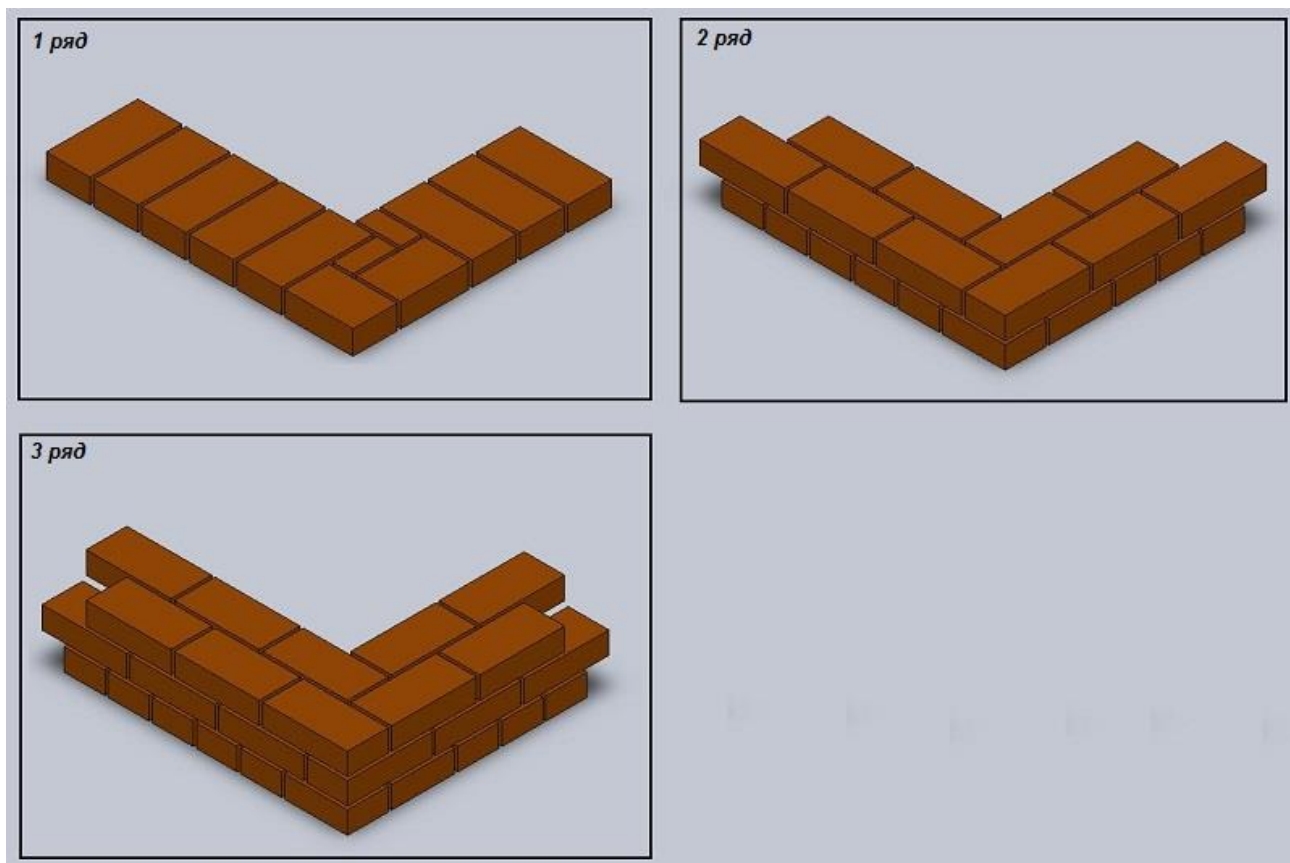
В процессе работы необходимо:

— производить подготовительные работы при производстве каменных работ;

— производить каменную кладку;

— производить контроль качества каменной кладки.

#### **5.4.1 Схема кладки в кирпич в 3 ряда**



**5.5 Конкурс по компетенции «Эксплуатация сельскохозяйственных машин» состоит из двух этапов**

А) Теоретический этап – проверка знаний Правил дорожного движения;  
Решение задач по ПДД

Б) Практический этап

– Фигурное вождение автомобиля в ограниченных проездах на площадке на автомобиле с механической коробкой передач

- "Начало движения";
- "Повороты на 90 градусов";
- "Разворот в ограниченном пространстве";
- "Змейка";
- "Заезд в гараж (бокс) задним ходом";
- "Параллельная парковка задним ходом".

– Выполнение ЕТО тракторов

**5.6. Конкурс по компетенции «Электромонтаж» состоит из четырех этапов**

А) Вопросы по профессии

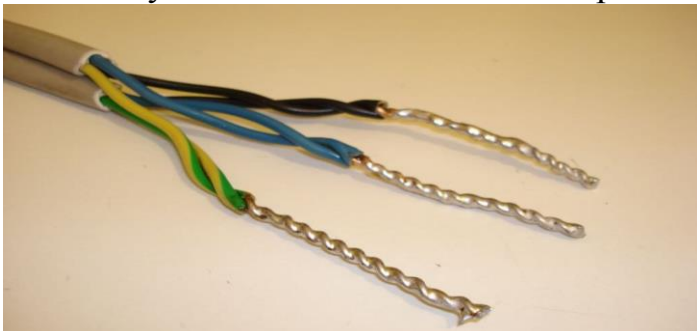
Б) Тест по английскому языку

В) Пайка 2-х проводов

Г) Сборка электрической цепи

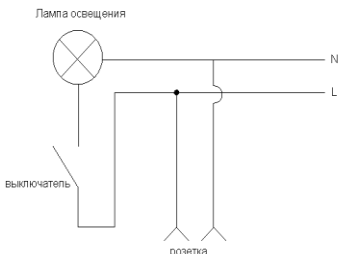
**5.6.1 Конкурсные задания практических заданий**

Технологическая карта задания «Пайка двух многожильных медных проводов»

|                       |                                                                                                                                     |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование операции | <p>Пайка двух многожильных медных проводов</p>  |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Последовательность операций | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подбор проводов</li> <li>2. Очистка проводки от изоляции</li> <li>3. Подготовка инструментов и приспособлений для пайки соблюдая правил техники безопасности. Пайка, соблюдая все меры предосторожности</li> </ol> |
| Технологические условия     | <p>Очистка провода выполняется согласно эскизу.</p> <p>Перед пайкой обезжирить очищенные концы проводов.</p> <p>Пайку выполнить на специальной тарелке</p>                                                                                                   |

### 5.6.2. Технологическая карта задания «Сборка электрической цепи»

|                             |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование операции       | <p>Соединение : розетка-выключатели(2х клавишный; 1 клавишный) – лампочки освещения</p>                                                |  <p>Рисунок 2. Схема подключения розетки, лампы освещения и выключателя в распределительной коробке</p> |
| Последовательность операций | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соединить по электрической схеме розетка – выключатели – лампочки.</li> <li>2. Проверить правильность собранной схемы.</li> </ol> <p>Подвести питание к розетки (12 вольт).</p> |                                                                                                                                                                                             |
| Технологические условия     | <p>Провода заранее подведены к розетке , к выключателям.</p> <p>Через выключатели провести фазный провод.</p>                                                                                                             |                                                                                                                                                                                             |

## 6. Участники конкурса

В конкурсе принимает участие 1 ученик от каждого общеобразовательного учреждения Актанышского муниципального района(при отсутствии 9 класса в школе могут участвовать учащиеся 8 класса)

## **7. Оценка конкурса:**

Победители и призеры выявляются по общей сумме баллов набранных по всем этапам. По сумме баллов каждой компетенции выявляется лучшая школа конкурса «Профдебют-2021».

## **6. Награждение**

Победители и призеры конкурса награждаются грамотами, памятными призами и получают сертификат участника

Победителю при поступлении ГАПОУ «Актанышский технологический техникум» предоставляется бесплатное обучение по краткосрочным программам по выбору:

- Повар
- Электромонтёр
- Тракторист-машинист
- Электрогазосварщик

## **7. Состав жюри:**

Судейство конкурса осуществляет жюри, в состав которого входят специалисты высокого класса, независимые эксперты, имеющие официальную и/или признанную квалификацию с подтвержденным промышленным и/или практическим опытом в заявленных компетенциях.

**Председатель жюри – Шамсунова Ландыш Явдатовна**

### **Члены жюри:**

1. Нуруллин Р.З. – зам. директора по ООД ГАПОУ «АТТ»
2. Садртдинов Р.Р. – зам. директора по ООД ГАПОУ «АТТ»
3. Вильданова Г.Н. – зав. производством столовой «Тэмле»
4. Фатихова Н.Г. - зам. директора по УВР ГАПОУ «АТТ»
5. Альмиева И.Р. зав производством кафе «Тургай» Актанышского муниципального района
6. Валиева Л.Р.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
7. Хайдаров А.А.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
8. Зарипова Л.Ф.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
9. Фахразиева Г.Х.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
10. Мухаметдинов Н.Ф. - мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
11. Имамутдинов А. - мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»

12. Даутов А.Х. - мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»  
 13. Гайнуллин И.И. - мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»  
 14. Габдуллин Р.Р. – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «АТТ»  
 15. Хафизов А.А.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»  
 16. Нагимова З.У. – педагог-организатор ГАПОУ «АТТ»

## Приложение 1

### Заявка на участие в профессиональном конкурсе «Профдебют»

|                                                           |  |
|-----------------------------------------------------------|--|
| Полное название учреждения (по уставу), населенный пункт. |  |
| Адрес учреждения                                          |  |
| телефон                                                   |  |
| E-mail                                                    |  |
| <b>Ф. И. О. директора (полностью)</b>                     |  |
| <b>Фамилия, имя, отчество участника (полностью)</b>       |  |
| Контактные телефоны                                       |  |
| e-mail                                                    |  |
| дата рождения(число, месяц, год)                          |  |
| <b>ФИО руководителя, (полностью)</b>                      |  |
| Должность                                                 |  |
| Контактные телефоны                                       |  |
| e-mail                                                    |  |

Даю Организаторам согласие на обработку своих персональных данных для участия в Конкурсе «Профдебют» на срок проведения мероприятия, по перечню (Ф.И.О., должность, и иные документы (по необходимости)).

С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_2021 г.

(подпись) (Фамилия и инициалы)