



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»
«Строительные работы»
«Сварочные работы»
«Эксплуатация сельскохозяйственных машин»
«Бухгалтерский учет»

1. Общие положения

Конкурс профессионального мастерства «Профессиональный дебют» (Далее - Конкурс) проводится среди учащихся 9 классов общеобразовательных школ. Участие 5-8 классов запрещается (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
- повышение ответственности учащихся за выполняемую мотивации и творческой активности педагогических работников в рамках наставничества школьников, в том числе рекомендации победителей для поступления в ГАПОУ «Актанышский технологический техникум» .
- повышение 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»
- «Строительные работы»
- «Эксплуатация сельскохозяйственной техники»
- Бухгалтерский учет».

3.2 В Конкурсе принимают участие учащиеся 9-х классов общеобразовательных учреждений (школ, гимназии) 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 из 9-го класса).

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 Школа самостоятельно определяет участника конкурса.

3.7 Для участия в конкурсе необходимо до **20.02.2023 года**, включительно подать заявку соответствующего образца (**Приложение 1**) в оргкомитет по электронной почте **pu80duch@yandex.ru**с пометкой **Проф. Дебют - 2023**

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 конкурса: 1-2 марта 2023 года

По компетенциям «Поварское дело», «Сварочные работы» (**по графику**)

По компетенции «Строительные работы»(**по графику**)

По компетенции «Эксплуатация сельскохозяйственной техники» (**по графику**)

По компетенции «Бухгалтерский учет» (**по графику**)

5. Порядок проведения конкурсов

5.1. В целях профессионального определения компетенции среди школьников и в целях подготовки к конкурсу ГАПОУ «Актанышский технологический техникум» проводить обучение будущих конкурсантов 16 февраля 2023 года 9.00 часов. В обучении могут принимать участие несколько учеников из каждой школы.

5.2. Конкурс «**Поварское дело**»
состоит из теоретической и практической части:

Теоретическая часть:

Включает в себя задания по профессии и по английскому языку

Практическая часть: участник замешивает дрожжевое тесто безопасным способом, готовить 4 вида начинки из предоставленных продуктов, производит разделку теста, формует в виде шарика, производит расстойку, раскатывание теста диаметр примерно 15-20см., придает форму круг, раскладывает 4 вида начинки (рисунок см.) начинки, выпекает и подает. Блюдо готовится горячим, выставляться на тарелке горячим.

Модуль		Выпеченное изделие – пицца из четырех начинок
1	Описание	Изготовить пиццу из четырех начинок: • Пиццу изготовить из дрожжевого безопасного теста. • При изготовлении пиццы использовать муку пшеничную высшего сорта, молоко, дрожжи прессованные, соль. • Начинка из предоставленных продуктов на усмотрение участника • Оформление пиццы: должно быть выполнено круглой формы, с четырьмя начинками(на усмотрение участника)
2	Подача	Масса пиццы - 200 -220 г. 1 шт. Пицца подается на блюде (тарелке) для презентации 
3	Основные ингредиенты	Список ингредиентов для данного модуля будет представлен до начала конкурса.
4		• Используйте ингредиенты с общего стола. • Обязательные продукты: мука пшеничная высшего сорта, молоко, дрожжи прессованные, соль, масло сливочное. • Оформление: 4 вида начинки в одной пицце. • Все элементы оформления должны быть съедобными. • Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов.
5	Специальное оборудование	• Предоставляется организаторами конкурса (приложение 4)

Корзина ингредиентов на одного участника

Основные ингредиенты

№	Наименование продуктов	На одного участника
---	------------------------	---------------------

1	Мука пшеничная в/с	200
2	Дрожжи сухие	5
3	Яйцо куриное	2
4	Масло сливочное	20
5	Сахар песок	5
6	Масло растительное	50
7	Молоко 3.5%	50
8	Соль поваренная	5
9	Сыр твердый	50
10	Томатная паста	10
11	Оливки или маслины	30
12	Огурцы маринованные	50
13	Колбаса копченая (хэлэл)	50
14	Картофель (вареный)	50
15	Лук репчатый (пассерованный)	20
16	Помидор свежий	50
17	Укроп свежий	5
18	Семечки очищенные	5
19	Цветная капуста (маринованная)	30
20	Шампиньоны маринованные	30
21	Перец черный молотый	1
22	Майонез	100

Общий стол:

Приправы, мука пшеничная в/с, соль.

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 водноразовых перчатках

8. Мусор необходимо выбрасывать аккуратно, чтобы избежать попадания отходов мусора на рабочие поверхности и на пол.

9. По окончании выступления участник должен убрать рабочее место (используемое тепловое оборудование, рабочие поверхности, мойку).

10. Участнику запрещается класть в мойку инвентарь с остатками пищи, чтобы не было засора.

11. Запрещается выливать в раковину горячие жидкости, например, жир, масло, фритюр во избежание порчи и засорения труб.

Площадка поварского дела

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.

4. Помните, что конкурсное блюдо должно быть приготовлено так, чтобы его можно было подать в хорошем кафе и 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. Надеемся, что приведенные выше правила и комментарии помогут Вам в подготовке.

В случае возникновения дополнительных вопросов обращайтесь в Оргкомитет.

Оснащение конкурсных мест

1. Производственный стол;

2. Плита индукционная с 4 жарочными поверхностями

3. Моечная ванна;

4. Микроволновая печь;

5. Пароконвектомат;

6. Весы настольные;

7. Миксер.

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. Нож шеф повар

Дополнительно на 1 участника, работающих в общем помещении:

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

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».

5.3. 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 (сборка и сварка изделия «Сборный тавр»

а) сборка

б) сварка

5.3.1 Технологическая последовательность сборки и сварки изделия «Сборный тавр».

Сборка.

1. Уложить на поверхность стола пластину размером 4х40х200 мм и разметить середину.
2. На середину пластины установить пластину 4х40х200 мм и выставить зазор 1-2 мм.
3. Прихватить прихватками. Длина прихватки 5 мм. Прихватки ставить на расстоянии 10 мм по лине. Прихватки выполнять электродами МЭР-3ф диаметром 3 мм, сила сварочного тока 90-130А.
4. Отбить шлак с прихваток, места прихваток зачистить.
5. Перпендикулярность стыка проверить угольником.

Сварка.

1. Произвести сварку таврового соединения с обеих сторон в нижнем положении, электродами МЭР-3ф диаметром 3 мм, током 90-130А за один проход (во избежание деформаций сварку производить с обратной стороны).
2. Зачистить сварные швы и деталь.
3. Работу предъявить для контроля качества.

Критерии оценки качества ручной дуговой сварки.

Наименование работы: сборка и сварка изделия «сборный тавр».

№ п/п	Критерии	Оценка (баллы)
1.	Организация рабочего места при выполнении ручной дуговой сварки.	1
2.	Соблюдение техники безопасности при выполнении ручной дуговой сварки.	1
3.	Время сборки изделия под сварку.	1
4.	Время сварки изделия.	1
Наружные дефекты.		
5.	Несоответствие геометрическим размерам.	1
6.	Неравномерность провара.	1
7.	Разбрызгивание металла.	1
8.	Прожоги.	1
9.	Незаплавленные кратеры.	1
10.	Подрезы основного металла.	1

11.	Поры.	1
12.	Шлаковые включения.	1
13.	Непровары корня шва.	1
14.	Грубые сопряжения шва с основным металлом.	1
15.	Трещины сварного соединения.	1
Общее количество баллов.		

Баллы:

- 1 – правильная организация рабочего места;
- 0 – нарушения при организации рабочего места;
- 1 – соблюдение техники безопасности;
- 0 – нарушения техники безопасности;
- 1 – норматив времени выполнен;
- 0 – норматив времени не выполнен;
- 1 – дефект отсутствует;
- 0,5 – дефект незначительных размеров (до 1,5 мм);
- 0 – грубый дефект (более 1,5 мм);

При проведении конкурса участники должны использовать как минимум следующие средства индивидуальной защиты. Все они должны соответствовать Положениям техники безопасности и гигиены труда.

- Защитные очки;
- Хлопчатобумажная рубашка с длинным рукавом;
- Хлопчатобумажные брюки;
- Ботинки с металлическим носком;
- Средство защиты органов слуха; □ Прозрачная защитная маска (для шлифования).

• **Материалы и оборудование, которые запрещено использовать на территории проведения конкурса**

- Любые материалы, которые могут быть использованы при сборке образцов проектов или их частей, запрещается проносить на территорию проведения конкурса.
- Запрещено проносить на территорию проведения конкурса дополнительные расходные материалы.

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

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

А) тестовые задания по профессии

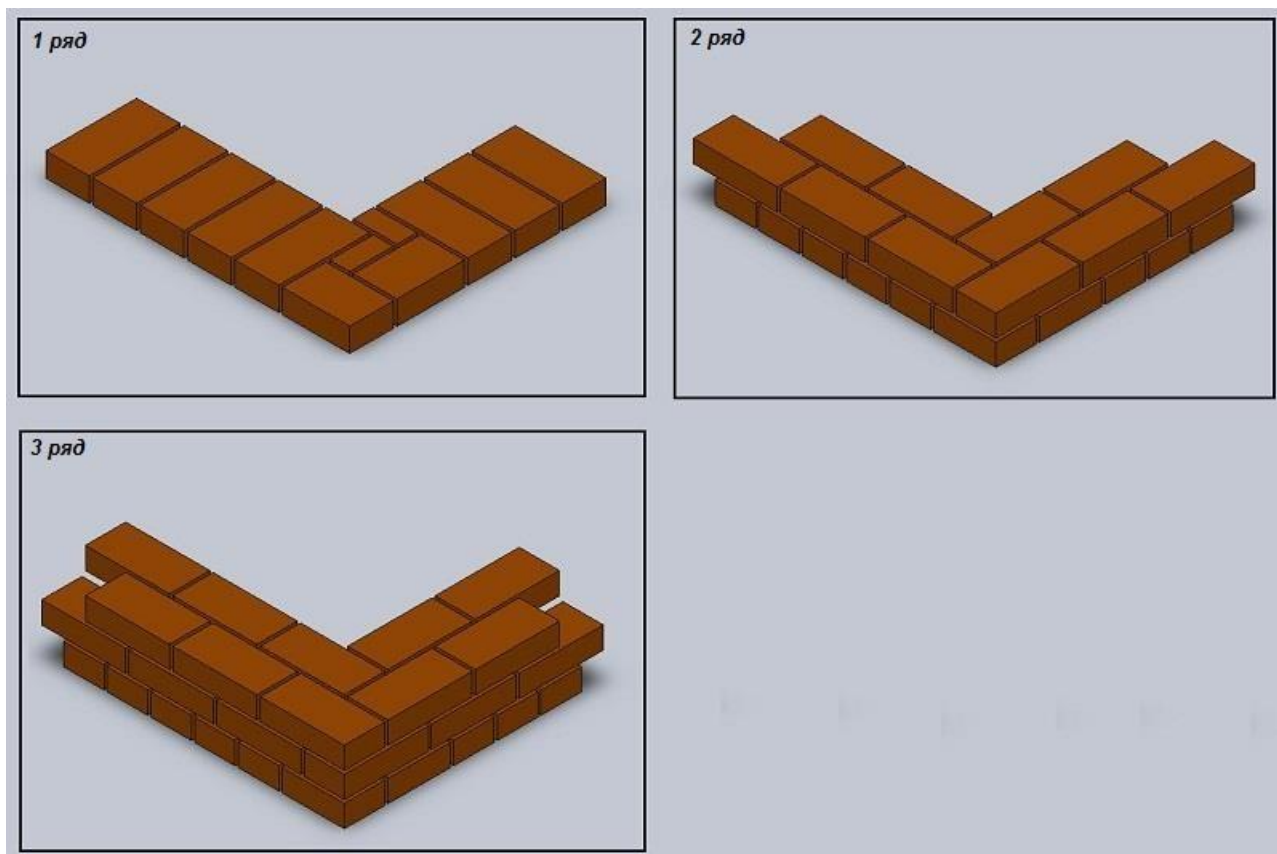
Б) штукатурка стены

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 «Бухгалтерский учет» состоит из трех этапов

А) Вопросы по профессии

Б) Тест по английскому языку

В) Практическая задача Разработка проекта (Проект разрабатывается за ранее)

5.6.1 Порядок проведения практической части конкурса

1. Проект «Работа для молодежи в статусе самозанятого (любая профессия)» максимум 12 слайдов
2. Защита проекта 5-7 минут на 1 ученика
3. Бизнес план 5-8 стр. в распечатанном виде

5.6.2 Материально-техническое обеспечение

Кабинет, ноутбук, проектор.

6. Критерии оценки

Способность использования современных средств получения и передачи информации (подготовка презентаций)

Грамотность составления проекта
Способность правильного построения бизнес-плана
Раскрытие защиты проекта
Грамотная защита презентации
Способность самостоятельно решать возникающие проблемы
Соблюдение тайм-менеджмента

6. Участники конкурса

В конкурсе принимает участие 1 ученика от каждого общеобразовательного учреждения Актанышского муниципального района(при отсутствии 9 класса в школе, могут участвовать учащиеся 8 класса) по каждой компетенции.

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-2023».

6. Награждение

Победители и призеры конкурса награждаются грамотами и получают сертификат участника

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

- Повар
- Электромонтёр
- Тракторист-машинист
- Электрогазосварщик
- Бухгалтерский учет

7. Состав жюри и апелляционной комиссии:

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 УПР ГАПОУ «АТТ»
3. Ялалова Г.Х. – зам директора по НМР ГАПОУ «АТТ»
4. Вильданова Г.Н. – зав. производством столовой «Тэмле»
5. Фатихова Н.Г. - зам. директора по УВР ГАПОУ «АТТ»
6. Альмиева И.Р. зав производством кафе «Тургай» Актанышского муниципального района
7. Валиева Л.Р.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
8. Хайдаров А.А.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
9. Фахразиева Г.Х. - мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
10. Мухаметдинов Н.Ф. - мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
12. Гайнуллин И.И. - мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
13. Хафизов А.А.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
14. Нагимова З.У. – педагог дополнительного образования ГАПОУ «АТТ»

Заявка на участие в профессиональном конкурсе «Профдебют»

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

_____/_____/«____»_____2023 г.

(подпись) (Фамилия и инициалы)