

Российская Федерация

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области  
«Колчеданская школа – интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»

**РАСМОТРЕНО:**

Методическим объединением  
учителей трудового обучения  
ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»  
Протокол от 20.01.2023 г. №1

**УТВЕРЖДАЮ:**

И.о. директора  
ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»  
С.В. Тагильцева  
Приказ № 20 от «20» января 2023 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации и проведении IX межрайонного и городского конкурса  
профессионального мастерства «Лучший по профессии - 2023»  
среди обучающихся общеобразовательных организаций, реализующих  
адаптированные основные общеобразовательные программы**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение об организации и проведении IX межрайонного и городского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии - 2023» среди обучающихся общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы (далее – Конкурс), определяет цели, задачи, порядок организации и проведения Конкурса, критерии оценивания конкурсных работ.

1.2. Общее руководство организации и проведения Конкурса осуществляет ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат» (далее - образовательное учреждение).

1.3. Конкурс проводится среди обучающихся 8-9 классов общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы (далее – обучающиеся).

1.4. Конкурс содержательно ориентирован на общетрудовую подготовку обучающихся по образовательной области «Технология», по профилям трудового обучения: «Строительное дело», «Столярное дело», «Поварское дело», «Швейное дело», «Сельскохозяйственный труд».

1.5. Информация о Конкурсе размещена на сайте образовательного учреждения в разделе «КОНКУРСЫ» [https://kolinternat-ku.uralschool.ru/?section\\_id=4](https://kolinternat-ku.uralschool.ru/?section_id=4).

## **2. Цели и задачи Конкурса**

2.1. Цель Конкурса: содействие ориентации обучающихся 8-9 классов на совершение осознанного выбора профессиональной деятельности, профиля дальнейшего обучения и (или) деятельности с учетом своих индивидуальных, психофизических особенностей и возможностей, а также требований выбираемой профессии и востребованности её на рынке труда.

2.2. Задачи Конкурса:

- активизация интереса старшеклассников, находящихся в ситуации проектирования своего жизненного пути, к поисковой деятельности;
- поддержка и развитие полезной общественно значимой деятельности старшеклассников в вопросах профессионального самоопределения;
- создание условий для профессионального самоопределения обучающихся 8-9 классов;
- поиск востребованных форм социальной занятости (самозанятости) выпускников с ограниченными возможностями здоровья;
- подготовка выпускников к самопрезентации на рынке труда, к интервьюированию у работодателя.

## **3. Оргкомитет Конкурса**

3.1. Для координации организации и проведения Конкурса создается оргкомитет Конкурса.

3.2. Состав оргкомитета утверждается приказом директора образовательного учреждения не позднее, чем за 1 месяц до начала Конкурса и продолжает работать до полного окончания Конкурса.

3.3. Организационный комитет координирует подготовку, организацию и проведение Конкурса (регламент Конкурса – приложение 1), разрабатывает Положение о Конкурсе, определяет сроки проведения Конкурса, состав жюри по каждому профилю трудового обучения, разрабатывает критерии оценивания, оказывает консультативную помощь участникам Конкурса.

#### 4. Порядок, сроки и условия проведения Конкурса

4.1. Конкурс проводится:

- в очном формате 20 апреля 2023 г.;
- в дистанционном формате с 01 февраля 2023 г. по 20 апреля 2023 г.

4.2. Конкурс проводится (**очный формат**) в два этапа:

- практический этап;
- теоретический этап.

4.3. Технические условия практического этапа по трудовым профилям, основные требования к практическому заданию и оценивание его выполнения в баллах указаны в приложении 2.

4.4. Рабочие места конкурсантов оснащаются необходимым оборудованием педагогами образовательных учреждений.

4.5. Конкурсанты должны иметь специальную одежду.

4.6. Теоретический этап конкурса проводится в форме собеседования.

4.7. Вопросы для собеседования и критерии оценивания ответов на вопросы указаны в приложении 3.

4.8. Для участия в Конкурсе (**очный формат**) на адрес электронной почты prof.konkurs2022@mail.ru в срок до 7 апреля 2023 г. направляются:

- заявка

<i>Заявка на участие в IX межрайонном и городском конкурсе профессионального мастерства «Лучший по профессии - 2023»</i>	
1	<i>Ф.И.О. конкурсанта (без сокращений)</i>
2	<i>Класс</i>
3	<i>Ф.И.О. руководителя или родителя (законного представителя) (без сокращений)/ контактный телефон</i>
4	<i>Наименование образовательного учреждения (полное)</i>
5	<i>Тема конкурсной работы</i>
6	<i>Профиль трудового обучения</i>
7	<i>Электронный адрес для отправки наградных материалов</i>

- согласие на обработку персональных данных

#### **СОГЛАСИЕ**

Я, \_\_\_\_\_,

*Ф.И.О. родителя (законного представителя)*

в соответствии с Федеральным законом от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» даю согласие на обработку персональных данных, а также сбор, хранение, использование, публикацию конкурсных материалов в информационной телекоммуникационной сети «Интернет»

\_\_\_\_\_  
*Ф.И.О. несовершеннолетнего*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

\_\_\_\_\_  
*подпись*

\_\_\_\_\_  
*Ф.И.О.*

4.9. Конкурс проводится (**дистанционный формат**) в четыре этапа:

**I этап:** с 01 февраля 2023 г. по 20 марта 2023 г. - прием конкурсных работ.

Участник(и) Конкурса направляет на адрес электронной почты [prof.konkurs2022@mail.ru](mailto:prof.konkurs2022@mail.ru)

- заявку

<b>Заявка на участие в IX межрайонном и городском конкурсе профессионального мастерства «Лучший по профессии - 2023»</b>		
1	Ф.И.О. конкурсанта (без сокращений)	
2	Класс	
3	Ф.И.О. руководителя или родителя (законного представителя) (без сокращений)/ контактный телефон	
4	Наименование образовательного учреждения (полное)	
5	Тема конкурсной работы	
6	Профиль трудового обучения	
7	Электронный адрес для отправки наградных материалов	

- согласие на обработку персональных данных

### **СОГЛАСИЕ**

Я, \_\_\_\_\_,  
Ф.И.О. родителя (законного представителя)

В соответствии с Федеральным законом от 27 июля 2006г. № 152-ФЗ «О персональных данных» даю согласие на обработку персональных данных, а также сбор, хранение, использование, публикацию конкурсных материалов в информационной телекоммуникационной сети «Интернет»

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. несовершеннолетнего

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

- конкурсную работу (или ссылку на работу).

Материалы принимаются к рассмотрению при условии наличия их полного комплекта, а также соблюдения сроков их подачи.

**II этап:** с 20 марта 2023 г. по 31 марта 2023 г. – отборочный.

Жюри Конкурса проводит анализ (оценку) и обобщение результатов проведения Конкурса.

**III этап:** с 03 апреля 2023 г. по 07 апреля 2023 г. – подведение итогов Конкурса.

**IV этап:** с 10 апреля 2022г. по 14 апреля 2023 г. – размещение (рассылка) наградных материалов.

4.10. Представить на Конкурс работу может сам участник или его представители: родители (законные представители), педагогический работник.

4.11. Тема презентации профессиональных умений определяется самостоятельно участником Конкурса.

4.12. Конкурсная работа готовится в соответствии с установленными требованиями и критериями оценивания.

4.12.1. Требования к компьютерной презентации

**Компьютерная презентация** PowerPoint (97-2003). Действия и смена слайдов презентации должны происходить автоматически. Презентация должна воспроизводиться на любом компьютере. Количество слайдов не более пятнадцати. Размер файла не более 8МБ.

Приветствуется использование гиперссылок на интернет-ресурсы, можно вставлять в презентацию небольшие ролики, звуковое сопровождение, фотографии. Презентация должна сохранять единый стиль (цвет, шрифт - размер, начертание, выравнивание).

**Авторские презентации** - другие формы презентации, выбранные с учетом возможностей и способностей конкурсантов (книжка, коллаж, видеоролик, слайд-фильм и др).

4.13. Все презентации сопровождаются письменной информацией, подготовленной конкурсантом в любом жанре (рассказ, эссе, сочинение, доклад, сообщение и другое), раскрывающей содержание презентации и личное отношение конкурсанта к своему профессиональному выбору.

Объем письменной информации - не более 2-х листов (для печатного), 4-х листов (для рукописного текста) формата А4.

Аккуратный, разборчивый почерк (если работа предоставляется в рукописном варианте).

Печатный текст оформляется шрифтом Times New Roman, кегль 12, интервал полуторный, поля: верхнее и нижнее - по 2 см, справа - 1.5 см, слева - 3 см, абзацный отступ - 1,25 см. Выравнивание текста по ширине, между абзацами пустая строка не оставляется, слова в тексте без переносов.

Название Конкурса и название темы, выбранного профиля трудового обучения выполняются по центру - жирным шрифтом или полужирным курсивом. Фамилия, имя, отчество конкурсанта и руководителя работы - курсивом (с выравниванием по правому краю).

4.14. Презентации должны содержать:

- информацию о содержании и условиях труда в профессии: условиях и особенностях ее получения в образовательных организациях: информацию о востребованности профессии на рынке труда, об организациях и учреждениях, в которых требуются люди этой профессии;
- любую другую полезную информацию о профессии.

4.15. Участие в разработке презентации педагогических работников, родителей (законных представителей) допускается:

- при обсуждении идеи и содержания презентации: при выборе формы презентации;
- при оформлении письменной информации (но без правки авторской речи).

Общий вклад взрослых в подготовку презентации не должен превышать 20%.

4.16. Работы, представленные на Конкурс, оцениваются конкурсной комиссией в соответствии со следующими **критериями**:

- соответствие конкурсной работы заявленной тематике;
- оригинальность изложения;
- глубина подхода к раскрытию темы;
- уровень грамотности, культура оформления работы;
- владение участником Конкурса профессиональной терминологией;
- соблюдение технологического процесса при выполнении работы;
- владение приемами работы с инструментами и оборудованием;
- оречевление конкурсантом презентуемого материала.

## **5. Жюри Конкурса**

5.1. Для изучения и оценивания конкурсных работ, а также подведения итогов Конкурса и определения победителей Конкурса формируется жюри в состав которого входят учителя трудового обучения общеобразовательных организаций Каменского района, г. Каменска – Уральского, представители образовательных организаций профессионального образования ГАПОУ СО «Каменск-Уральский агропромышленный техникум», ГАПОУ СО «Каменск – Уральский радиотехникум», ГАПОУ СО «Каменск – Уральский техникум торговли и сервиса».

5.2. Решение жюри оформляется в сводном экспертном листе, подписывается председателем и членами жюри.

5.3. Жюри по сумме набранных баллов формирует общий рейтинг участников, определяет победителей и призеров Конкурса по каждому профилю трудового обучения:

- в очном формате;
- в дистанционном формате.

5.4. Жюри не комментирует принятые решения.

## **6. Награждение участников Конкурса**

6.1. Победители и призеры Конкурса награждаются грамотами за 1, 2, 3 место.

6.2. Участникам Конкурса вручаются сертификаты участника Конкурса.

6.3. Родителям (законным представителям), педагогам – наставникам, руководителям работ вручаются благодарственные письма.

6.4. Членам жюри вручается сертификат эксперта.

## Регламент проведения IX межрайонного и городского конкурса профессионального мастерства

## «Лучший по профессии - 2023» (очный формат)

№ п /п	Наименование мероприятия	Время проведения
1.	Регистрация участников конкурса.	9.30 – 9.55
2.	Линейка, посвящённая открытию конкурса: - построение и представление участников конкурса; - выступления педагогов с поздравлениями и пожеланиями участникам конкурса; - представление жюри.	10.00 – 10.20
3.	Подготовка к практическому этапу: - жеребьёвка рабочих мест; - объяснение условий конкурса; - ознакомление конкурсантов с рабочими местами, оборудованием.	10.20 – 10.30
4.	Практический этап конкурса.	10.30 – 11.50
5.	Оценивание выполнения практического задания.	11.50 – 12.20
6.	Теоретический этап.	12.20 – 13.00
7.	Перерыв для конкурсантов.	13.00 -13.30
8.	Торжественная линейка, посвящённая итогам конкурса: - построение конкурсантов; - объявление итогов конкурса; - награждение и поздравление участников конкурса.	13.40 – 14.00

## Практический этап конкурса (очный формат)

Технические условия практического этапа по предмету «Строительное дело»

Тема: Облицовка поверхности стены.

Задание: Выполнить фартук из плитки в помещении кухни на поверхности гипсокартона.

Технические условия:

1. Оборудование:
  - керамическая глазурованная плитка, 200X300 мм;
  - плиточный клей.
  - набор ручного и контрольно – измерительного инструмента плиточника.
2. Практическая работа выполняется на щите из гипсокартона. Рабочий участок – учебная кабина.
3. Поверхность гипсокартона подготовлена: проведены грунтовка, установлена маячная рейка.
4. Вид облицовки: «Шов в шов».
5. Способ облицовки: выдержка одинаковой ширины горизонтальных и вертикальных швов специальными крестиками 2, 5 мм.
6. Объём работы: 0,6 м<sup>2</sup> (2 ряда плитки, в ряду 5 плиток; 4 плитки полномерные, боковые плитки разрезаны пополам).

В состав работы входит:

1. Организация рабочего места.
2. Приготовление плиточного клея по заданному объёму воды.
3. Разметка поверхности стены (поиск центра, середины).
4. Резка керамической глазурованной плитки.
5. Облицовка поверхности стены керамической глазурованной плиткой на плиточный клей, видом «шов в шов», с выдержкой ширины горизонтальных и вертикальных швов специальными крестиками.
6. Проверка ровности облицовки строительным уровнем.
7. Уборка рабочего места и оборудования.

Основные требования к практическому заданию и оценивание его выполнения:

1. Организация рабочего места – 5 баллов;
2. Соблюдение правил техники безопасности – 5 баллов;
3. Соблюдение технологии приготовления плиточного клея – 5 баллов;
4. Техника нанесения плиточного клея на стену и тыльную сторону плитки – 5 баллов;
5. Техника крепления плитки к поверхности стены – 5 баллов;
6. Установка специальных крестиков между плитками – 5 баллов;
7. Использование в работе контрольно – измерительных инструментов – 5 баллов;
8. Аккуратность работы – 5 баллов;
9. Качество выполненной работы – 5 баллов;
10. Уборка рабочего места – 5 баллов.



Технические условия практического этапа по предмету «Столярное дело»

Задание: Изготовить детский стул.

Технические условия:

1. Рабочее место (столярная мастерская).
2. Комплект столярного инструмента.
3. Заготовки из ДСП (ЛДСП): 200X200 мм (2 шт.), круг D=240 мм (1 шт.), фурнитура.
4. Саморезы.
5. Трафареты.

Карта пооперационного контроля к практической работе:

№ п/п	Технологическая операция	Баллы
1.	Организация рабочего места	0,5
2.	Выбор заготовки (верно/неверно)	0,5
3.	Разметка заготовки в соответствии с заданием по чертежу (верно/неверно)	0,5
4.	Пиление заготовки (верно/неверно)	0,5
5.	Чистовая обработка заготовки (верно/неверно)	0,5
6.	Разметка отверстия (верно/неверно)	0,5
7.	Сверление отверстия (верно/неверно)	0,5
8.	Сборка изделия на саморезах (верно/неверно)	0,5
9.	Выбор инструмента для контроля качества и размеров сборки изделия (верно/неверно)	0,5
10.	Соблюдение безопасных приёмов труда (верно/неверно)	0,5

## Технические условия практического этапа по предмету «Поварское дело»

Тема: Закуски.

Задание: Приготовить закуску на праздничный стол.

Технические условия:

1. Рабочее место.
2. Набор продуктов согласно рецептуре.
3. Инвентарь и инструменты.
4. Набор посуды.
5. Специальная одежда.

Основные требования к практическому заданию и оценивание его выполнения:

1. Организация рабочего места – 5 баллов;
2. Соблюдение правил техники безопасности при работе с режущими инструментами – 5 баллов;
3. Соблюдение санитарных норм и правил – 5 баллов;
4. Соблюдение технологического процесса – 5 баллов;
5. Качество и результат выполнения задания – 5 баллов;
6. Оригинальность подачи закуска – 5 баллов;
7. Уборка рабочего места – 5 баллов;
8. Защита блюда – 5 баллов.

## Технические условия практического этапа по предмету «Швейное дело»

Задание: Пошив простыни.

Инструменты и принадлежности: ножницы, швейная машина, гладильная доска, утюг, проутюжильник.

Материалы для работы: край простыни, швейные нитки.

Ход работы:

1. Обработать поперечные срезы края швом вподгибку с закрытым срезом. Ширина шва 10 мм.

*Контроль шва* – от подогнутого края детали до края внутреннего подгиба.

2. Отутюжить готовое изделие, сложить.

Проверка качества работы:

1. Ширина шва по всей длине обработки одинакова и равна 10 мм.
2. Машинная строчка ровная, выполнена на расстоянии 1 – 2 мм от края подгиба.
3. Машинная закрепка выполнена в начале и в конце строчки, длина закрепки 7 – 10 мм.
4. Влажно – тепловая обработка выполнена качественно.

Критерии оценивания выполнения практической работы:

1. Организация рабочего места – 5 баллов;
2. Соблюдение правил техники безопасности – 5 баллов;
3. Качественное выполнение машинного шва и машинной строчки – 5 баллов;
4. Качественное выполнение влажно – тепловой обработки – 5 баллов;
5. Соблюдение порядка на рабочем месте – 5 баллов.

## Технические условия практического этапа по предмету «Сельскохозяйственный труд»

Тема: Пикировка рассады томатов.

Задание: Выполнить пикировку рассады томатов в горшочки.

Инструменты и принадлежности: горшочки для пикировки, трамбовка, маркёр, лейка, пульверизатор, лопатка, этикетка, карандаш.

Материалы для работы: рассада, грунт.

В состав работы входит:

1. Организация рабочего места.
2. Повторение правил техники безопасности.
3. Наполнение горшочков грунтом, выравнивание грунта.
4. Подкопать лопаткой одно здоровое растение, взять в руку за семядольные листья, поднять его.
5. Прищипнуть на 1/3 главный корень.
6. Опустить растение в лунку до семядольных листьев, осторожно расправляя корни колышком так, чтобы они не загнулись кверху, обжать почву вокруг растения.
7. Проверить, как посажено растение. Для этого нужно слегка потянуть его. Оно должно плотно сидеть в почве.
8. Приклеить этикетку.
9. После окончания пикировки рассаду нужно обильно полить и поставить в прохладное место без попадания прямых солнечных лучей.
10. Уборка рабочего места и оборудования.

Критерии оценивания выполнения практической работы:

1. Организация рабочего места – 5 баллов;
2. Соблюдение правил техники безопасности – 5 баллов;
3. Качественное выполнение пикировки – 5 баллов;
4. Аккуратность работы – 5 баллов;
5. Соблюдение порядка на рабочем месте – 5 баллов.

## Теоретический этап конкурса (очный формат)

Вопросы для собеседования по предмету «Строительное дело»:

1. Какие виды поверхностей можно облицовывать керамической плиткой? (не менее 3)
2. Какие виды плитки использует плиточник в своей работе? (не менее 3)
3. Какие ручные инструменты используются при выполнении плиточных работ? (не менее 7)
4. Какие контрольно – измерительные инструменты применяет плиточник в своей работе? (не менее 3)
5. Как называется фартук для кухни?
6. От какой части стены начинают клеить первый ряд плитки?
7. Какие приспособления можно вставлять между плитками по ходу облицовки? (не менее 3)
8. Как подготовить основание гипсокартона под облицовку плиткой? (3 трудовые операции)
9. Какой трудовой операцией заканчиваются плиточные работы?
10. Какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с керамической плиткой? (не менее 4)

Вопросы для собеседования по предмету «Столярное дело»:

1. Назовите ручные инструменты столяра (не менее 10).
2. Назовите ручной электроинструмент для пиления.
3. Какие правила техники безопасности при ручной обработке древесины вы знаете?
4. Перечислите последовательность изготовления столярного изделия «Детский стул».
5. Расскажите правила техники безопасности при сверлении древесины.
6. Назовите виды клея для ДСП.
7. Назовите инструмент при сборке столярного изделия на шурупах.
8. Покажите приёмы работы контрольно – измерительными инструментами (не менее 3).
9. Перечислите способы соединения деревянных заготовок.
10. Назовите виды отделки (для ДСП, ЛДСП).

Вопросы для собеседования по предмету «Поварское дело»:

1. Техника безопасности при работе с режущими инструментами.
2. Правила санитарии и гигиена для повара.
3. Какими режущими инструментами или приборами пользовались при приготовлении закуски?
4. Почему выбрали именно этот вид закуски?
5. Хранят ли закуски?
6. Почему при приготовлении закусок пользуются резиновыми перчатками?

Вопросы для собеседования по предмету «Швейное дело»:

1. Из какой ткани шьют простыни?
2. Как различают простыни по ширине?
3. Какова длина простыней?
4. Каким швом обрабатывают поперечные срезы простыней?
5. Какова ширина шва, которым обрабатывают поперечные срезы простыней?
6. К каким видам шва относится шов вподгибку с закрытым срезом?
7. В каком направлении вращается маховое колесо у бытовой швейной машины с электроприводом?

8. Какие меры предосторожности надо соблюдать, чтобы не поранить руки иглой при работе на швейной машине?
9. Какие правила надо соблюдать при работе ножницами?
10. Какие правила надо соблюдать при работе электрическим утюгом?
11. Для чего используют обратный ход машины?

Вопросы для собеседования по предмету «Сельскохозяйственный труд»:

1. Что такое томат?
2. По каким признакам делятся все томаты?
3. По каким признакам определить, что рассада готова к пересадке?
4. Как называется приём рассаживания сеянцев?
5. Что такое пикировка?
6. Для чего пикируют рассаду?

Критерии оценивания ответов на вопросы:

1. Правильный ответ – 1 балл;
2. Частично правильный ответ – 0,5 балла;
3. Неправильный ответ – 0 баллов.