

Российская Федерация
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Свердловской области «Колчеданская школа-интернат, реализующая адаптированные основные
общеобразовательные программы»

РАССМОТРЕНО:
Методическим объединением
учителей трудового обучения
ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»
Протокол № 2 от « 10 » 02 2025 г.



Директор ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»
Богачева И.Т.
Приказ № 41 от 10.02.2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации и проведении XI межрегионального конкурса
профессионального мастерства «Лучший по профессии – 2025»
среди обучающихся общеобразовательных организаций,
реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации и проведении XI межрегионального конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии - 2025» 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 по организации и проведению 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 .

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 марта 2025 г.;**
- в дистанционном формате **с 10 февраля 2025 г. по 31 марта 2025 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 18 марта 2025 г. направляются:

- Заявка

Заявка на участие в XI межрегиональном конкурсе профессионального мастерства «ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ - 2025»			
	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	Профиль трудового обучения		
6	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 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» даю согласие на обработку персональных данных несовершеннолетнего (ей)

_____ Ф.И.О. несовершеннолетнего (ей),
 а также сбор, хранение, использование, публикацию конкурсных материалов в информационной телекоммуникационной сети «Интернет».

«___» _____ 2025 г.

_____ / _____
 подпись / Ф.И.О.

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

I этап: с 10 февраля 2025 г. по 20 марта 2025 - прием конкурсных работ.

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

- заявку

Заявка на участие в XI межрегиональном конкурсе профессионального мастерства «ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ - 2025»			
	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 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» даю согласие на обработку персональных данных несовершеннолетнего (ей)

_____ /
Ф.И.О. несовершеннолетнего (ей),

а также сбор, хранение, использование, публикацию конкурсных материалов в информационной телекоммуникационной сети «Интернет».

«___» _____ 2025 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 21 марта 2025 г. по 26 марта 2025 г. — рассмотрение и оценка конкурсных работ, подведение итогов Конкурса.

III этап: с 27 марта 2025 г. по 31 марта 2025 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 XI межрегионального конкурса профессионального мастерства

«Лучший по профессии - 2025» (очный формат)

	Наименование мероприятия	Время проведения
1.	Регистрация участников конкурса.	9.40
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: «Градиентная окраска поверхности»

Задание: Выполнить градиентную окраску поверхности.

Технические условия:

1. Оборудование:

-водоэмульсионная краска, колер, набор инструмента маляра.

2. Практическая работа выполняется на щите из гипсокартона. Рабочий участок — учебная кабина.

3. Поверхность гипсокартона подготовлена: нанесён слой шпаклевки, проведена грунтовка.

4. Объём работы: 0,8 м².



В состав работы входит:

1. Организация рабочего места.

2. Нанесение разметки (разделить рабочую поверхность «на глаз» на секции (можно слегка пометить карандашом).

3. Выполнение колеровки окрасочного состава.

4. Выполнение смешивания составов для получения нужного оттенка (в соответствии с заданием).

5. Нанесение окрасочных составов, на участки рабочей поверхности.

6. Сглаживание (растяжка - переход одного цвета в другой (размыть границы)).

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 нанесения окрасочных составов — 5 баллов;

4. Техника сглаживания окрасочных составов — 5 баллов;

5. Использование в работе контрольно — измерительных инструментов — 5 баллов;

6. Аккуратность работы — 5 баллов;

7. Качество выполненной работы — 5 баллов;

8. Уборка рабочего места — 5 баллов.

Технические условия практического этапа по предмету «Столярное дело»

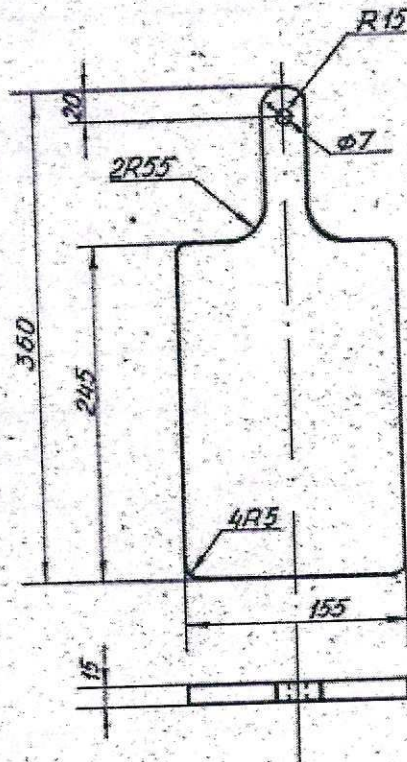
Задание: Изготовление доски разделочной.

Технические условия:

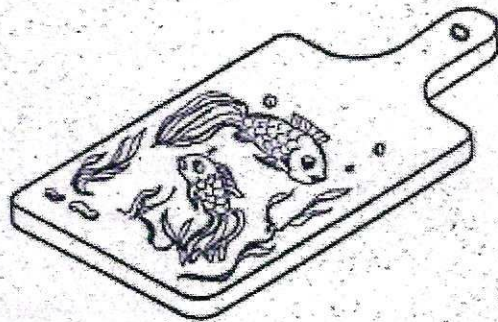
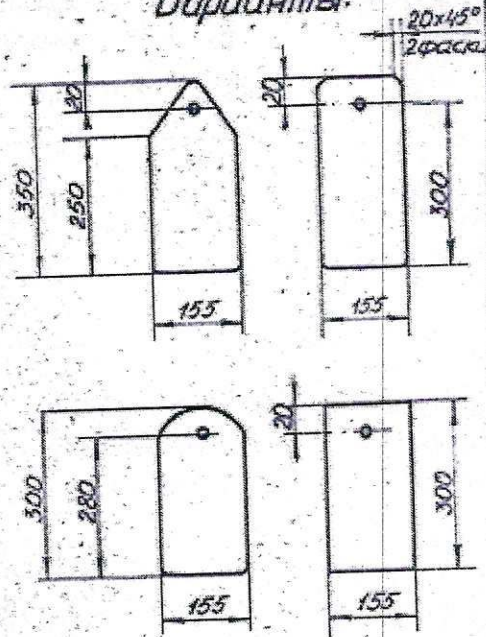
1. Рабочее место (столярная мастерская).
2. Комплект столярного инструмента.
3. Заготовки из древесины. фанеры.
4. Чертеж доски разделочной (трафареты).
5. Набор для художественной отделки изделия (краски, выжигатель и т.п).

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 по чертежу (трафарету) (верно/неверно)	0,5
4.	Сверление отверстия (верно/неверно)	0,5
5.	Вырезание контура доски разделочной и зачистка кромки (верно/неверно)	0,5
6.	Шлифование пластей (верно/неверно)	0,5
7.	Нанесение рисунка на одной из сторон (верно/неверно)	0,5
8.	Лакирование (верно/неверно)	0,5
9.	Выбор инструмента для контроля размеров изделия (верно/неверно)	0,5
10.	Соблюдение безопасных приёмов труда (верно/неверно)	0,5



Варианты:



1. Рекомендуемые материалы: преимущественно лиственные породы.
2. Окончательная отделка: нанесение и раскраска произвольной композиции или натюрморта и покрытие бесцветным лаком на одной из сторон. Другую сторону смазать растительным маслом.
3. Габаритные размеры и формы могут быть выбраны произвольно как

в виде геометрических фигур так и в виде очертаний рыб, птиц или животных.

			Доска разделочная
			древесина 1:2,5

Лист 2

Карта технологическая на изготовление доски разделочной			лист	листов
№ опер	Содержание операций	Операционный эскиз	Примечание	
1	Выбор заготовки.		Сучки и косослой не допускаются.	
2	Чистовое строгание и разметка заготовки.		Инструмент: карандаш, линейка, циркуль, угольник.	
3	3.1 Сверлить отверстие $\varnothing 7$ мм. 3.2 Вырезать контур доски разделочной и зачистить кромки.		Инструмент: дрель или коловорот, сверло $\varnothing 7$ мм, лучковая пила, рубанок, стамеска, напильник, шкурка шлифовальная.	
4	4.1 Шлифование пластей. 4.2 Нанесение рисунка на одной из сторон 4.3 Лакирование		Инструмент: мелкая шкурка шлифовальная, лак, кисть. Рисунок перевести с переводных картинок для выжигания или раскрашивания.	

Технические условия практического этапа по предмету «Поварское дело»

Тема: Приготовление салатов.

Задание: Приготовить «Винегрет овощной».

Технические условия:

1. Рабочее место (кабинет СБО).
2. Набор продуктов согласно технологической карте.
3. Инвентарь и инструменты (ножи, доски разделочные).
4. Набор посуды.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Винегрет овощной

ВЫХОД ГОТОВОГО БЛЮДА: 85

НОМЕР РЕЦЕПТУРЫ: 6

НАИМЕНОВАНИЕ СБОРНИКА РЕЦЕПТУР: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва 1996г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		2 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Картофель	30	20		
Свекла	20	15		
Морковь	15	10		
Огурцы соленые	20	15		
Лук репчатый	20	15		
Масло растительное	10	10		
Выход		85		

Основные требования к практическому заданию и оценивание его выполнения:

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

Технические условия практического этапа по предмету «Швейное дело»

Задание: Пошив наволочки с клапаном.

Инструменты, приспособления и принадлежности:

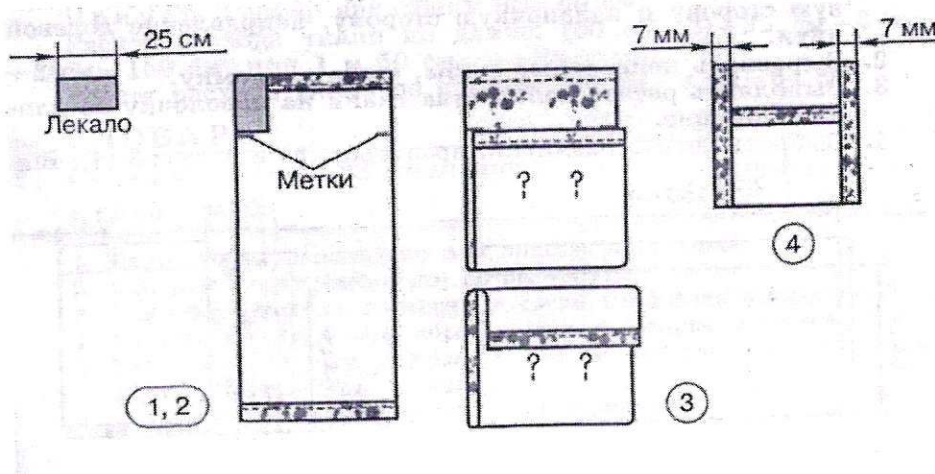
ножницы, булавки, линейка, карандаш, лекало, швейная машина, гладильная доска, утюг, проутюжильник.

Материалы для работы:

- крой наволочки (длина 1 м 50 см ширина 64 см)
- швейные нитки.

Ход работы:

1. Обработать поперечные срезы края швом вподгибку с закрытым срезом. Ширина шва 10 мм. Строчка по краю подгиба.



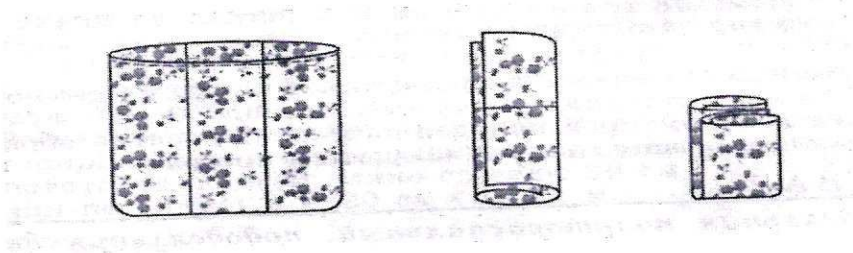
2. Отметить длину клапана по лекалу. Поставить метки.

3. Сложить изделие лицевой стороной внутрь по меткам, уравнять срезы, сколоть.

4. Обработать боковые срезы соединительным швом вподгибку с закрытым срезом. Ширина шва 7-10 мм. Закрепка в начале и в конце строчки. Приутюжить шов.

5. Вывернуть изделие на лицевую сторону, выправить углы и швы.

6. Отутюжить готовое изделие, сложить по стандарту, как показано на рисунке.



Проверка качества готового изделия:

1. Размеры изделия соответствуют заданным.
2. Машинные строчки ровные, с закрепками, соответствуют требованиям.
3. Влажно – тепловая обработка выполнена качественно.
4. Изделие сложено по стандарту.

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»**

Задание: Посев семян огурцов.

Оборудование: почвенная смесь, торфяные горшочки, пророщенные семена огурцов, совки, полиэтиленовые пакеты, палочки для лунок, лейки с теплой водой.

Ход работы:

1. Заполнить горшочки до краев приготовленной почвенной смесью, хорошо встряхнуть их для уплотнения почвы. Установить горшочки в подготовленные поддоны.
2. В почве горшочков сделать палочкой лунки глубиной 2-2,5 сантиметра. Разложить семена огурца по одному в каждую лунку и заделать почвой с боков лунки.
3. Полить почву в горшочках теплой водой.
4. Закрыть горшочки с поддоном со всех сторон пакетом и поставить в теплое место.
5. Заполнить этикетку и положить на свои поддоны.
6. Уборка рабочего места.

Критерии оценивания выполнения практической работы:

1. Организация рабочего места — 5 баллов;
2. Соблюдение правил техники безопасности — 5 баллов;
3. Качественное выполнение посадки семян — 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. Что такое градиентная окраска поверхности?
2. Какие техники градиентного окрашивания поверхностей существуют?
3. Каким может быть направление градиента?
4. Какие инструменты и материалы необходимы для градиентной окраски поверхности вододисперсионной краской? (не менее 5)
5. Назовите состав вододисперсионной краски.
6. В чём преимущества использования вододисперсионных красок перед другими видами красок?
7. Что добавляют в вододисперсионную краску для придания ей цвета?
8. Какие поверхности можно окрашивать краской на водной основе? (не менее 3)
9. Как подготовить основание гипсокартона под окрашивание вододисперсионной краской?
10. Какие меры безопасности нужно соблюдать при работе с вододисперсионными красками? (не менее 4)

Вопросы для собеседования по предмету «Столярное дело»:

1. Назовите ручные инструменты столяра (не менее 10 штук).
2. Назовите ручной электроинструмент для пиления древесины.
3. Какие правила техники безопасности при ручной обработке древесины вы знаете?
4. Перечислите последовательность изготовления столярного изделия «доска разделочная».
5. Расскажите правила техники безопасности при сверлении древесины.
6. Расскажите правила техники безопасности при сверлении древесины.
7. Покажите приёмы работы контрольно — измерительным инструментом (не менее 3 штук).
8. Перечислите способы соединения деревянных деталей.
9. Виды отделки торцов деталей из древесины (фанеры).

Вопросы для собеседования по предмету «Поварское дело»:

1. Техника безопасности при работе с ножом.
2. Правила санитарии и гигиены для повара.
3. Как подготовить овощи для блюда «Винегрет овощной»?
4. Формы нарезки овощей для блюда «Винегрет овощной».
5. Используемые заправки.
6. Время хранения салатов.
7. Температура подачи салатов.

Вопросы для собеседования по предмету «Швейное дело»:

1. Из скольких деталей состоит наволочка?
2. Какая ткань используется для пошива наволочки?

3. От чего зависит форма и размер наволочки?
4. Для чего нужны наволочки?
5. Какие швы применяют при пошиве наволочки?
6. Для построения чертежа какие мерки снимают?
7. Какие виды застёжки применяют при пошиве наволочек?

Вопросы для собеседования по предмету «Сельскохозяйственный труд»:

1. Где выращивают рассаду для весенних теплиц?
2. Из каких частей составляют почвенную смесь для выращивания рассады огурца в весенних теплицах?
3. В какие сроки сеют семена огурца для выращивания рассады?
4. Как подготавливают семена огурца к посеву?
5. В чем заключается уход за рассадой?
6. Когда расставляют горшочки с рассадой и для чего это делают?
7. В чем заключается уход за растениями огурца в весенней теплице?
8. Какой водой нужно поливать растения огурца?
9. Какие болезни возникают при поливе растений огурца холодной водой и при резких колебаниях дневных и ночных температур?
10. Что является эффективным средством предупреждения многих болезней растений огурца?

Критерии оценивания ответов на вопросы:

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