

**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области «Школа-интернат № 3 для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья городского округа Тольятти»**

ул. Кирова, д. 64, г.о. Тольятти, Самарская обл., 445004. Тел./факс (8482) 22-29-34. E-mail: school3i@edu.tgl.ru
ул. Матросова, д. 31, г.о. Тольятти, Самарская обл., 445008. Тел./факс (8482) 24-51-31.

Принято
на заседании Педагогического
совета
протокол № 1
« 30 » 08 2018г.

Мнение совета родителей
учтено
Председатель совета
родителей
Галеева Р.Р.
« 30 » 08 2018г

Утверждаю
Директор ГБОУ
школы-интерната № 3 г.о.
Тольятти
О.П.
Степанова
2018г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПРОВЕДЕНИИ ОТКРЫТОГО ГОРОДСКОГО КОНКУРСА
«ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ-2019»
СРЕДИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ**

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении открытого городского конкурса
«Лучший по профессии - 2019» среди обучающихся с
интеллектуальными нарушениями

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о проведении открытого городского конкурса «Лучший по профессии - 2019» среди обучающихся с интеллектуальными нарушениями (далее соответственно – Положение, Конкурс) определяет порядок и регламент, технологию проведения, требования к содержанию конкурсных мероприятий, критерии оценивания выполнения конкурсных работ.
- 1.2. Организация Конкурса направлена на реализацию Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
- 1.3. Конкурс проводится по 5-м видам профессиональной и трудовой деятельности (компетенциям конкурсных заданий):
- «Швейное дело и технология моды»;
 - «Цветоводство и декоративное садоводство»;
 - «Столярное дело»;
 - «Кулинария».
 - «Декоративно-прикладное искусство»
- 1.4. Данное положение является официальным вызовом на конкурс.

2. Цели и задачи Конкурса

- 2.1. Цель Конкурса:
- психолого-педагогическая коррекция развития личности подростков с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью) и подготовка их к самостоятельной жизни;
- 2.2. Задачами Конкурса являются:
- распространение и популяризация знаний о рабочих профессиях, повышение интереса к трудовой и профессиональной деятельности у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
 - формирование у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья мотивации к трудовой и профессиональной деятельности, уважения к труду, мастерству, рабочим профессиям, к людям труда.

3. Участники конкурса.

3.1 К участию допускаются обучающиеся с интеллектуальными нарушениями в возрасте от 14 до 17 лет (от образовательной организации не более 2 представителей по каждой номинации).

4. Сроки и место проведения Конкурса

4.1 Конкурс проводится 22 мая 2019 года на базе ГБОУ школа-интернат №3 г.о. Тольятти по адресу: г.о.Тольятти, ул. Кирова, 64. Заявки на конкурс принимаются до 15 мая 2019 года (Приложение 1).

5. Порядок организации и проведения конкурса.

5.1. Организатором конкурса являются ГБОУ школа – интернат №3 г.о. Тольятти.

5.2. Непосредственное руководство проведением Конкурса осуществляет оргкомитет. В оргкомитет входят представители организатора Конкурса. К функциям оргкомитета относятся:

- прием заявок и других документов;
- разработка содержания практического и теоретического конкурсных заданий;
- разработка и утверждение правил проведения Конкурса, не урегулированных настоящим Положением;
- разработка и утверждение документации Конкурса;
- организация подготовки оригинал-макетов, печать материалов Конкурса (бланки ответов, бланки заданий, инструкции по проведению конкурса и заполнению бланков ответов, сертификаты участника);
- подведение итогов и награждение победителей Конкурса в общем зачете;
- решение спорных вопросов, возникающих в связи с проведением конкурса.

5.3. Конкурс включает выполнение теоретического и практического заданий и проводится в 2 этапа (I этап – проверка теоретических знаний; II этап – выполнение практического задания) в соответствии с Требованиями к содержанию конкурсных мероприятий по номинациям Конкурса (Приложения № 2, 3 к Положению).

5.4. Перед началом Конкурса проводится жеребьевка участников, по результатам которой каждому участнику присваивается личный номер (код).

5.5. **I этап (проверка теоретических знаний)** проводится в форме тестирования.

Участникам конкурса предлагается ответить письменно на тестовые

задания. Продолжительность выполнения письменной работы – 20 минут.

К выполнению работы участники приступают одновременно и выполняют ее самостоятельно.

Вопросы примерных тестовых заданий для проведения I этапа Конкурса указаны в Приложении № 2 к настоящему Положению.

5.6. **II этап (выполнение практического задания)** нацелен на выполнение практической работы. Каждому участнику конкурса предоставляются равные условия (рабочее место, техническая документация, инфраструктурный лист).

До начала выполнения практического задания участникам Конкурса предоставляется 5 минут для изучения задания, подготовки рабочего места и инструмента.

Перед началом работы проводится вводный инструктаж для участников Конкурса. Содержание вводного инструктажа включает организационные вопросы, правила техники безопасности, название конкурсной работы, нормы времени выполнения и критерии оценки.

К выполнению работы участники приступают одновременно и выполняют ее самостоятельно.

Приостановить работу участников разрешается в случае нарушения техники безопасности или при неправильном обращении с оборудованием, что может привести к его порче.

На выполнение практического задания отводится 1 час.

Требования к выполнению заданий II этапа Конкурса указаны в Приложении № 3 к настоящему Положению.

Участники конкурса должны иметь приобретенную за свой счет спецодежду (халаты, береты). Допускается применение личного инструмента и приспособлений.

5.7. Сбор и обработка результатов участников Конкурса производятся в соответствии с регламентирующим сбор и обработку персональных данных законодательством стран, гражданами которых являются участники. Сбору и обработке данных подлежат фамилии и имена участников, их школы, классы и ответы на задания конкурса. Факт отправки учебным заведением бланков и/или баз данных ответов участников Конкурса на обработку означает, что учебное заведение гарантирует наличие требуемого соответствующим национальным законодательством согласия родителей (законных представителей) на обработку персональных данных авторов отправленных ответов, необходимую для проведения Конкурса, и несёт всю вытекающую из этого ответственность. Для обработки результатов каждое учебное заведение направляет одного представителя (члена жюри) в день проведения Конкурса.

6. Критерии оценки

6.1. Проверка и оценивание результатов тестирования в рамках I этапа (теоретического тура) Конкурса осуществляется в соответствии с ключом.

Учитывается количество баллов (правильных ответов), набранных каждым участником. 1 правильный ответ приравнивается к 1 баллу.

6.2. Критерии выполнения практических работ в рамках II этапа (практического тура) Конкурса приводятся в приложении № 4 к настоящему Положению.

6.3. Общая оценка практического задания определяется как сумма составляющих его элементов:

- организации рабочего места;
- соблюдения правил техники безопасности;
- технических и технологических требований;
- нормы времени.

Формы протоколов по 5-и видам профессиональной и трудовой деятельности (компетенциям конкурсных заданий) приводятся в приложении № 4 к настоящему Положению. Форма сводных протоколов приводится в приложении № 5 к настоящему Положению.

7. Подведение итогов и награждение победителей, призеров и лауреатов Конкурса

7.1. По каждой компетенции конкурсных заданий определяются победители и призеры. Для победителей Конкурса предусматривается одно первое место, для призеров - одно второе место и одно третье место.

7.2. Победители и призеры Конкурса определяются по лучшим показателям выведением общего балла. При равенстве баллов предпочтение отдаётся участнику, имеющему лучшую оценку выполнения практического задания. Подведение итогов Конкурса проводится по каждому виду профессиональной и трудовой деятельности (компетенции конкурсных заданий) отдельно.

7.3. Итоги Конкурса заносятся в сводную ведомость, которая представляется председателю жюри на утверждение. Итоговое количество набранных баллов, зафиксированное в сводной ведомости, пересмотру и обжалованию не подлежит.

7.4. Подведение итогов I и II этапов производится в день проведения Конкурса.

7.5. Победители и призеры конкурса, занявшие первое, второе и третье место, награждаются дипломами победителя и призера, остальные –

сертификатами участника. Педагогам, подготовившим победителей и призеров конкурса, вручаются благодарственные письма.

8. Контактная информация

Заявки отправлять на адрес эл. почты: school3i@edu.tgl.ru с пометкой «Конкурс»

Контактное лицо: Артемочкина Ольга Александровна, зам. директора по УВР

Телефон: 8(8482) 22-29-34

**Форма заявки
на участие в открытом городском конкурсе «Лучший по профессии» среди обучающихся с
интеллектуальными нарушениями**

№ п/п	ФИО участника	Класс	Дата рождения	Профиль трудового обучения	ФИО педагога
1					
2					
3					
4					

Руководитель учреждения _____ Подпись

Заявление
на участие в открытом городском Конкурсе для обучающихся
с интеллектуальными нарушениями
«Лучший по профессии - 2019»

В оргкомитет конкурса
«Лучший по профессии - 2019»

от _____
(Фамилия, И.О. закон.представителя)

тел _____

Заявление.

Прошу допустить моего сына (подопечного) / мою дочь (подопечную)

_____ ,

обучающего(ую)ся _____ класса школы _____

к участию в открытом городском Конкурсе для обучающихся с интеллектуальными нарушениями «Лучший по профессии» в 2019 году.

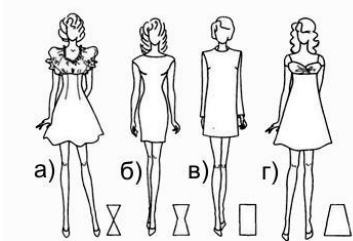
С Положением о проведении открытого городского Конкурса для обучающихся с интеллектуальными нарушениями «Лучший по профессии» на базе ГБОУ школы – интерната № 3 ознакомлен (на).

_____ 2019г. Подпись _____

**Вопросы тестовых заданий для проведения теоретического тура
Конкурса по виду профессиональной и трудовой деятельности
(компетенции конкурсных заданий)
«ШВЕЙНОЕ ДЕЛО И ТЕХНОЛОГИЯ МОДЫ»**

№	Вопрос	Варианты ответов	Правильные ответы	№
1.	Стежок - это:	а) переплетение ниток между двумя проколами ткани иглой; б) ниточное соединение слоев ткани.	1. ☐	1.
2.	Какой рабочий механизм швейной машины представляет собой зубчатую рейку?	а) механизм иглы; б) механизм лапки; в) механизм двигателя ткани; г) механизм нитепритягивателя; д) механизм челнока.	2. ☐	2.
3.	Причина тяжелого хода швейной машины: (выбери один или несколько вариантов ответа)	а) плохая смазка деталей; б) сильное натяжение верхней нитки; в) лапка слишком сильно прижимает ткань к игольной пластинке; г) загрязнён челночный комплект.	3. ☐ ☐	3.
4.	Нитку в машинную иглу заправляют со стороны:	а) короткого желобка; б) длинного желобка; в) посередине.	4. ☐	4.
5.	Укажите последовательность заправки нижней нити на швейной машине:	1. вывести нижнюю нить наверх; 2. вставить шпульный колпачок в челночное устройство; 3. намотать нитку на шпульку; 4. вставить шпульку в шпульный колпачок и вывести нить в прорезь.	5. ☐ ☐ ☐ ☐	5.
6.	Крашение ткани – это:	а) нанесение на ткань рисунка с помощью печатных машин; б) обработка тканей отбеливающими растворами для изменения природной окраски; в) окраска отбеленной ткани в различные цвета с помощью красителей.	6. ☐	6.
7.	Какой из перечисленных видов рисунков ткани не	а) геометрический; б) растительный; в) животный; г) тематический;	7. ☐	7.

	существует?	д) смешанный.		
8.	Какие машинные швы относят к краевым?	а) шов вподгибку с закрытым срезом; б) стачной шов; в) обтачной шов.	8. ☐ ☐	8.
9.	Какой из стилей одежды отличается строгостью форм?	а) классический; б) спортивный; в) фольклорный; г) романтический.	9. ☐	9.
10.	Как называются нити идущие вдоль ткани?	а) нити утка; б) нити основы; в) кромка.	10. ☐	10.
11.	Фигуры людей в зависимости от осанки условно подразделяют на: <i>(выбери один или несколько вариантов ответа)</i>	а) прямые; б) нормальные; в) сутулые; г) перегибистые.	11. ☐ ☐ ☐	11.
12.	Шорты к первой примерке:	а) стачивают; б) сметывают; в) обметывают.	12. ☐	12.
13.	Установи правильную последовательность подготовки ткани к раскрою:	а) раскладка ткани для раскроя; б) определение дефектов ткани; в) декатирование ткани; г) обмеловка деталей выкройки; д) раскладка деталей выкройки на ткани.	1. ☐ 2. ☐ 3. ☐ 4. ☐ 5. ☐	13.
14.	Выбери инструменты для ручных работ:	а) линейка; б) игла; в) колышек; г) ножницы.	14. ☐ ☐	14.
15.	К соединительным швам не относят:	а) стачной шов; б) расстрочной шов; в) обтачной шов; г) настрочной шов.	15. ☐	15.
16.	Установи последовательность работы по пошиву шорт.	а) обработать шаговые срезы; б) обработать верхний срез; в) обработать срез сидения; г) обработать нижний срез; д) отутюжить готовое изделие.	16. 1. ☐ 2. ☐ 3. ☐	16.

			4. ☐ 5. ☐	
17.	Сутюживание – это:	а) увеличение длины края детали; б) удаление сгибов и заминов на ткани или деталях изделия; в) уменьшение длины края или отдельного участка детали.	17. ☐	17.
18.	Застрачивание – это:	а) закрепление подогнутого края детали или изделия машинной строчкой; б) соединение двух примерно равных деталей машинной строчкой; в) прокладывание строчки при наложении одной детали на другую для их соединения.	18. ☐	18.
19.	Определи силуэт в одежде (соотнеси рисунки и названия): 	1) прямой; 2) полуприлегающий; 3) прилегающий; 4) свободный (трапецевидный).	19. 1. ☐ 2. ☐ 3. ☐ 4. ☐	19.

20.	Почему на спецодежде (халате или фартуке) должны быть застегнуты все пуговицы или завязаны полупояса?	а) чтобы было красиво; б) чтобы развевающиеся полы не попали в движущиеся части оборудования; в) чтобы мастер не ругался; г) чтобы было тепло	20. ☐	20.
21.	Где хранить иглы и булавки, которые используются во время выполнения ручных швейных работ?	а) в столе; б) в игольнице; в) в кармане; г) на бобине с нитками	21. ☐	21.
22.	Заправку нитей в швейной машине надо проводить?	а) сняв ногу с педали швейной машины; б) при включенном электродвигателе; в) во время работы машины; г) по окончании работы машины	22. ☐	22.
23.	У утюжильного стола должен быть	а) резины; б) металла;	23. ☐	23.

	изоляционный коврик из:	в) пластмассы; г) картона		
--	-------------------------	------------------------------	--	--

**Вопросы тестовых заданий для проведения теоретического тура
Конкурса
по виду профессиональной и трудовой деятельности
(компетенции конкурсных заданий)
«КУЛИНАРИЯ»**

№	Вопрос	Варианты ответов	Правильные ответы	№
1.	Включать и выключать электроприбор следует:	а) сухими руками, держась за вилку; б) прихватками, держась за вилку; в) сухими руками, держась за шнур.	☐	1.
2.	Снимая крышку с горячей посуды, следует поднимать ее:	а) вверх; б) от себя; в) любым способом.	☐	2.
3.	Несоблюдение санитарно-гигиенических правил и требований при приготовлении пищи может привести	а) к травмам; б) к ожогам; в) к отравлениям.	☐	3.
4.	Выберите правильную последовательность выполнения действий при мытье посуды:	а) очистить посуду от остатков пищи, вымыть посуду, ополоснуть посуду горячей водой, высушить на сушке, рассортировать посуду; б) очистить посуду от остатков пищи, вымыть посуду, рассортировать посуду, ополоснуть посуду горячей водой, высушить на сушке; в) оба варианта верны.	☐	4.
5.	К кухонной посуде относятся:	а) шумовка, сито, дуршлаг, кухонный молоток, терка, скалка; б) нож, ложка, вилка, кофейная ложка; в) кастрюля, сковорода, противень, форма для выпечки.	☐	5.
6.	6. Как называется убранство стола?	а) сортировка б) сервировка в) расстановка	☐	6.
7.	Выберите правильный порядок заваривания чая:	а) чайник для заварки следует ополоснуть изнутри кипятком, засыпать 1 чайную ложку чая на 1 чашку напитка, залить чай кипятком наполовину чайника и закрыть крышечкой, далее долить кипяток до полного объёма	☐	7.

		заварочного чайника, дать заварке настояться; б) чайник для заварки следует ополоснуть изнутри кипятком, засыпать 1 чайную ложку чая на 1 чашку напитка, залить чай кипятком наполовину чайника и закрыть крышечкой, дать заварке настояться, долить кипяток до полного объёма заварочного чайника; в) оба варианта верны		
8.	Что такое «меню»:	а) перечень блюд и напитков, предлагаемых на предприятиях общественного питания; б) количество блюд на столе; в) продукты, которые повышают аппетит.	☐	8.
9.	Органические вещества, необходимые организму человека для построения новых клеток, работы мышц и органов дыхания:	а) белки б) жиры в) углеводы	☐	9.
10.	. Маленькие бутерброды толщиной 0,5-0,8 см, шириной или диаметром 3-4 см, приготовленные на любом хлебе или печенье. По форме они могут быть треугольные, прямоугольные, круглые и другие.	а) сэндвичи; б) канапе; в) гамбургеры.	☐	10.
11.	Какой продукт не входит в состав окрошки:	а) яйца; б) колбаса; в) зелёный горошек;	☐	11.
12.	Из какой культуры изготавливают манную крупу:	а) пшеница; б) просо; в) ячмень.	☐	12.
13.	В какой воде промывают крупы:	а) в холодной 4 раза; б) в горячей 1 – 2 раза; в) в тёплой 2 – 3 раза.	☐	13.
14.	Какой продукт не используется при приготовлении каш:	а) молоко; б) кефир; в) масло.	☐	14.
15.	Для чего замачивают бобовые культуры (фасоль, горох, сою):	а) чтобы улучшить качество; б) чтобы увеличить массу; в) чтобы сократить время варки.	☐	15.
16.	Чтобы сварить	а) с холодной водой;		16.

	макароны, их нужно класть в кастрюлю:	б) с горячей водой; в) с кипящей водой.	☐	
17.	По данному набору продуктов определите название блюда: фрукты, ягоды, вода, сахар, крахмал:	а) компот; б) кисель; в) фруктовое желе.	☐	17.
18.	Что произойдёт, если опустить яйцо в посуду с солёной водой:	а) свежее яйцо опустится на дно; б) свежее яйцо всплывёт на поверхность; в) оба варианта верны.	☐	18.
19.	Как правильно солить яичницу-глазунью:	а) чтобы соль не попала на желток; б) чтобы соль попала на желток; в) оба варианта верны.	☐	19.
20.	Какой продукт не используется при приготовлении пресного теста:	а) дрожжи; б) яйцо; в) сахар.	☐	20.
21.	Какой продукт не используется при приготовлении теста для блинов:	а) молоко; б) маргарин; в) растительное масло;	☐	21.
22.	Бульоны всегда в конце варки:	а) солят; б) процеживают; в) осветляют.	☐	22.
23.	Щи и солянка являются национальным блюдом:	а) России; б) Украины; в) Белоруссии.	☐	23.
24.	Основным ингредиентом рассольников является:	а) картофель; б) перловая крупа; в) солёные огурцы.	☐	24.
25.	Лавровый лист в суп вводят:	а) в начале варки; б) в середине варки; в) в конце варки.	☐	25.
26.	Лучший способ заготовки ягод на зиму:	а) маринование; б) соление; в) замораживание.	☐	26.
27.	Что не является способом консервирования:	а) сортировка; б) квашение; в) сушка.	☐	27.
28.	Бланширование - это:	а) тщательная мойка; б) укупорка банок крышками; в) кратковременная обработка сырья кипящей водой или паром.	☐	28.
29.	Концентрация сиропа зависит:	а) от количества воды; б) от количества сахара;	☐	29.

		в) от соотношения сахара и воды.		
30.	При каком виде консервирования используется уксусная или лимонная кислота:	а) квашение; б) маринование; в) замораживание.	☐	30.

**Вопросы тестовых заданий для проведения теоретического тура
конкурса по виду профессиональной и трудовой деятельности
(компетенции конкурсных заданий)
«Столярное дело»**

№	Вопрос	Варианты ответов	Правильные ответы	№
1.	Нижняя часть ствола называется:	а) вершина; б) комель; в) крона.	☐	1.
2.	К механическим свойствам древесины относится:	а) упругость; б) блеск; в) текстура.	☐	2.
3.	К инородным дефектам в древесине не относится:	а) механические повреждения; б) порок обработки резанием; в) крень.	☐	3.
4.	Самый простой способ избавления древесины от влажности:	а) замораживание; б) естественная сушка; в) искусственная сушка.	☐	4.
5.	К видам механической обработки не относится:	а) гнутье; б) резание; в) склеивание.	☐	5.
6.	К частям верстака относится:	а) крышка; б) основание; в) шпindelь.	☐	6.
7.	Наименьшее сопротивление резец испытывает при:	а) продольным резании; б) поперечном резании; в) в торец.	☐	7.
8.	Последовательность подготовки пилы к работе:	а) заточка, фугование, правка; б) разводка, заточка, правка; в) фугование, разводка, заточка.	☐	8.
9.	Какое основное назначение электролобзика:	а) пиление досок на бруски; б) криволинейное пиление; в) отрезание поперек.	☐	9.
10.	Чем отличаются ящичные соединения от брусковых:	а) длиной шипа; б) количеством шипов; в) толщиной шипов.	☐	10.

11.	Какую мебель собирают на стяжках:	а) гнутую; б) плетеную; в) корпусную.	☐	11.
12.	Какой клей является синтетическим:	а) ПВА; б) казеиновый; в) мездровый.	☐	12.
13.	Из чего получают морилку?	а) дубовая кора; б) бурый уголь; в) торф.	☐	13.
14.	Для чего проводят обжигание изделий	а) защита от порчи; б) выявление текстуры; в) изменение цвета.	☐	14.
15.	При какой отделке применяют вставки и заделки	а) прозрачной; б) непрозрачной; в) не имеет значения.	☐	15.
16.	Сквозные гнезда размечают	а) с одной стороны; б) с двух сторон; в) с трех сторон.	☐	16.
17.	Укажите название шипа, изготовленного из другого куска дерева:	а) прямой; б) отдельный; в) вставной.	☐	17.
18.	Направление волокон во вставном шипе должно быть:	а) продольным; б) поперечным; в) не имеет значения.	☐	18.
19.	Для закрепления заготовки и передачи ей вращения в станке служит:	а) подручник; б) передняя бабка; в) задняя бабка.	☐	19.
20.	К разметочному инструменту не относится:	а) угольник; б) рейсмус; в) припуск.	☐	20.
21.	Шаблон необходим для:	а) проведения параллельных линий; б) разметки; в) проверки угла детали.	☐	21.
22.	К частям рубанка не относится	а) колодка; б) станина; в) клин.	☐	22.
23.	Для придания поверхности шероховатости перед склеиванием используют:	а) ценубель; б) фальцгобель; в) шерхебель.	☐	23.
24.	Почему при ручной заточке ножа рубанка используют воду	а) чтобы нож не нагревался; б) чтобы камень не засаливался; в) чтобы нож лучше скользил.	☐	24.

25.	Как называется угол между передней и задней поверхностью ножа?	а) угол резания; б) угол заточки; в) передний угол.	☐	25.
26.	Узкая ножовка применяется для:	а) пиления фанеры; б) пиления вдоль волокон; в) криволинейного пиления.	☐	26.
27.	Весь ряд зубьев пилы называется:	а) венец; б) полотно; в) обушок.	☐	27.
28.	Для чего заземляют электроинструмент?	а) повысить мощность; б) избежать удара током; в) повысить обороты.	☐	28.
29.	Ярунок относится к следующим инструментам:	а) разметочным; б) строгальным; в) электрифицированным.	☐	29.
30.	Основная единица измерения в столярном деле:	а) миллиметр; б) сантиметр; в) дециметр.	☐	30.

**Вопросы тестовых заданий для проведения теоретического тура
Конкурса
по виду профессиональной и трудовой деятельности
(компетенции конкурсных заданий)
«Цветоводство и декоративное садоводство»**

1. Какие цветковые растения называются однолетними?
 - А) растут и цветут несколько лет
 - Б) растут и цветут одно лето
 - В) растут и цветут два года
2. Чем размножаются однолетники?
 - А) листом
 - Б) корнем
 - В) семенами
3. Какие цветковые растения называются многолетниками?
 - А) растут и цветут 3 года
 - Б) растут и цветут в течение многих лет
 - В) растут и цветут одно лето
4. Для чего производят опрыскивание комнатных растений?
 - А) для удаления пыли
 - Б) для повышения влажности воздуха
 - В) для удаления вредителей
- 5) К минеральным удобрениям относится?
 - А) азофоска
 - Б) компост
 - В) навоз

- 6) Семена отбирают и сортируют для чего?
- А) чтобы не испортились
 - Б) чтобы при посеве дружно взошли
 - В) чтобы высохли
- 7) Часть двора, засаженная цветочными растениями – это...
- А) сад
 - Б) цветник
 - В) газон
- 8) Лучшее время года для вегетативного размножения?
- А) лето
 - Б) осень
 - В) весна
- 9) Петуния – это....
- А) однолетнее растение
 - Б) двулетнее растение
 - В) многолетнее растение
- 10) Расстояние между растениями при посадке в открытый грунт зависит
- А) от размера семени
 - Б) от размера растения в полном развитии
 - В) от размера цветника
- 11) Рабатка – это длинная, узкая грядка...
- А) с возвышением в центре
 - Б) с ровной поверхностью
 - В) с углублением в центре
- 12) В центрех клумбы нужно высаживать...
- А) низкие растения
 - Б) высокие растения
 - В) средние растения
- 13) Инвентарь для перекопки почвы?
- А) грабли
 - Б) лопата
 - В) мотыга
- 14) Однолетние цветковые растения осенью...
- А) удаляют с корнем
 - Б) срезают стебли, а корни оставляют в почве
 - В) собирают семена и ничего не обрезают.
- 15) Перевалка – это перенос растения....
- А) с комом земли в другой горшок
 - Б) без кома земли в другой горшок
- 16) К однолетним цветочным растениям относятся
- А) маргаритки
 - Б) бархатцы
 - В) гладиолусы
- 17) Какие цветочные растения называют зимующими многолетниками?
- А) которые выкапывают осенью и хранят до весны
 - Б) которые не требуют укрытия на зиму

- В) которые плохо переносят зиму и не требуют укрытия
- 18) Как правильно поливать комнатные растения из лейки?
- А) по стеблям
 - Б) по листьям
 - В) по краю горшка
- 19) К наземным органам цветкового растения относятся?
- А) корневище
 - Б) луковица
 - В) стебель
- 20) Инструмент для разметки посевных рядков?
- А) грабли
 - Б) маркер
 - В) рыхлитель

Вопросы тестовых заданий для проведения теоретического тура конкурса по виду профессиональной и трудовой деятельности (компетенции конкурсных заданий) «Декоративно-прикладное искусство»

Из предложенного перечня выбрать варианты ответов.

1. К художественной обработке древесины не относится:
 - 1) роспись;
 - 2) строгание;
 - 3) резьба.
2. На какой поверхности выполняется городецкая роспись:
 - 1) на деревянной;
 - 2) на стеклянной;
 - 3) на металлической.
3. Какой инструмент используется в росписи:
 - 1) молоток;
 - 2) кисть;
 - 3) иглолка.
4. Какую кисть используют для городецкой росписи:
 - 1) из ворса белки;
 - 2) из ворса козы;
 - 3) из щетины.
5. Какой цвет не используется в городецкой росписи:
 - 1) голубой;
 - 2) розовый;
 - 3) золотой.
6. Какие краски используются для городецкой росписи:
 - 1) акварель;
 - 2) гуашь;
 - 3) масляные краски.
7. Если смешать вместе жёлтый и синий цвета, получится:
 - 1) коричневый цвет;
 - 2) зелёный цвет;
 - 3) голубой цвет.
8. Каким должно быть положение кисти при выполнении росписи:

- 1) в наклонном;
 - 2) в лежащем;
 - 3) в строго вертикальном.
9. Какой из элементов росписи не относится к городецкой:
- 1) дуга;
 - 2) капля;
 - 3) кудрина.
10. Во сколько этапов выполняется городецкая роспись:
- 1) в 2 этапа;
 - 2) в 3 этапа;
 - 3) в 4 этапа.
11. Как называется первый этап городецкой росписи:
- 1) подмалёвок;
 - 2) обводка;
 - 3) верховое письмо.
12. Основа городецкого цветка:
- 1) круг;
 - 2) овал;
 - 3) завиток.
13. Городецкая роспись зародилась:
- 1) в Москве;
 - 2) в Палехе;
 - 3) в Поволжье.
14. Как защитить изделие с росписью от влаги и пыли?
- 1) покрыть клеем;
 - 2) покрыть лаком;
 - 3) ничего делать не нужно.
15. Чем грунтуют деревянное изделие перед росписью:
- 1) лаком;
 - 2) гуашью;
 - 3) клеем ПВА.
16. Нанесение цветового пятна круговым движением кистью – это:
- 1) тенёвка;
 - 2) подмалёвок;
 - 3) оживка.
17. Каким цветом выполняется «оживка»:
- 1) чёрным;
 - 2) жёлтым;
 - 3) белым.
18. К цветам городецкой росписи не относится:
- 1) розан;
 - 2) купава;
 - 3) лилия.
19. Городецкая птица является символом:
- 1) богатства;
 - 2) здоровья;
 - 3) семейного счастья.
20. Для росписи широко применяется древесина:
- 1) дуба;
 - 2) липы;
 - 3) сосны.

**Требования к содержанию практического тура Конкурса
по виду профессиональной и трудовой деятельности
(компетенции конкурсных заданий)
«ШВЕЙНОЕ ДЕЛО И ТЕХНОЛОГИЯ МОДЫ»
Наименование конкурсного изделия и его описание.
«Пижамные шорты на резинке для девочки» (рост 156 см)**

Для ознакомления с рабочим местом и технологической картой участникам конкурса отводится **до 10 минут**.

1. Оценка практического задания

Выполнение практического задания оценивается максимально - **20 баллов**, с учетом выполнения задания в установленное время с соблюдением технологии и всех условий конкурса. Уровень умений и практического опыта, точность и быстрота выполнения практического задания оцениваются жюри конкурса.

2. Выполнение практического задания

2.1. Конкурсное задание – «Пижамные шорты для девочки» (рост 156 см).

Норма времени - **1 час**

Конкурсное изделие представляет собой изготовление пижамных шорт на резинке для девочки (рост 156 см).

Крой шорт имеет следующие детали:

1. цельнокроеная передняя и задняя половинки шорт (правая и левая) – 2 детали. При пошиве шорт применяют краевые швы. Шаговые срезы и срез сиденья обработаны стачным швом. Верхний и нижние срезы шорт обрабатывают швом вподгибку с закрытым срезом, с последующим продёргиванием резиновой тесьмы по верхнему срезу. Заготовки предоставляются в полном объеме.



**Алгоритм выполнения работы по пошиву
шорт для девочки**

(примечание - шаговые срезы в изделии
обработаны,
правая и левая детали шорт соединены по срезу
сиденья)

1. Подготовить рабочее место и инструменты к работе.
2. Обработать верхний срез швом вподгибку с закрытым срезом.
3. Обработать нижние срезы шорт швом вподгибку с закрытым срезом.

4. Отутюжить готовое изделие.
5. Продёрнуть резиновую тесьму по поясу шорт.
6. Сложить изделие.

2.2 Оборудование, приспособления, инструмент.

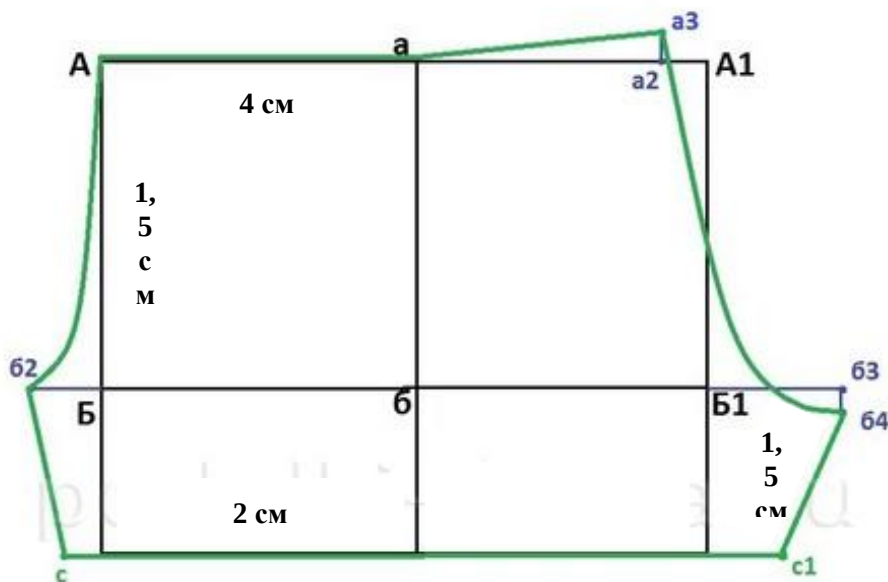
№ п /п	Наименование оборудования, инструмента	Количество
1.	Машинное рабочее место (промышленная универсальная швейная машина или бытовая универсальная швейная машина).	1 шт. на конкурсанта

3.	Универсальное рабочее место (гладильная доска с подставкой для утюга или стол с гладильной поверхностью).	2 шт. на группу
4.	Утюг электрический	2 шт. на группу
5.	Пульверизатор для увлажнения деталей.	2 шт. на группу

Приложение:

1. Чертеж.
2. Детали кроя с припусками на швы.

Передняя и задняя половинки шорт – 2 дет.



Инструкционно-технологическая карта

Изготовление пижамных шорт на резинке для девочки (рост 156 см)

(примечание - шаговые срезы в изделии обработаны, правая и левая детали шорт соединены по срезу сидения)

№	Наименование операции	Техника выполнения	Технические условия
1.	Обработать верхний срез шорт.	Подогнуть верхний срез шорт, заметать, проложить машинную строчку оставив промежуток для продёргивания резиновой тесьмы.	Длина прямых стежков 1 – 1,5 см Ширина шва 2 см.
2.	Обработать нижние срезы шорт.	Подогнуть верхний срез шорт, заметать, проложить машинную строчку	Длина прямых стежков 1 – 1,5 см Ширина шва 1 см.
3.	Продернуть резиновую тесьму по поясу.	В отверстие в шве продеть резиновую тесьму, разрез закрепить ручными потайными стежками.	Измерить
4.	Отутюжить готовое изделие.	Выполнить ВТО готового изделия с соблюдением правил техники безопасности.	-
5.	Сложить готовое изделие	-	-

Требования к содержанию практического тура Конкурса
по виду профессиональной и трудовой деятельности
(компетенции конкурсных заданий)
«Цветоводство и декоративное садоводство»
Наименование конкурсного изделия и его описание.
«Размножение сенполии (узамбарской фиалки)»
Инструкционно-технологическая карта

Материалы: горшочное растение – сенполия, стаканчик для рассады, почва, песок, керамзит мелкой фракции, вермикулит, лопатка, емкость для подготовки почвосмеси, канцелярский нож, лейка, спец. одежда, маркировочный определитель, ножницы, фломастер, укоренитель, деревянные палочки.

Время выполнения: 1 час

Этап работы	Выполняемые действия
1. Подготовка необходимого оборудования и материалов	Приготовить: 1.емкость для подготовки почво- смеси 2.рассадный стаканчик 3.горшочное растение – сенполия 4 спец. одежда 5.лопатка 6.емкость с водой 7.канцелярский нож 8. керамзит, вермикулит 9. ножницы 10. укоренитель
2. Подготовка почвосмеси	*)Берем почву (землю), песок и вермикулит в соотношении 5 столовых ложек почвы, 1 столовую ложку песка, 1,5 столовых ложки вермикулита, 0,5 столовой ложки угля *)Смешиваем до получения однородного состава.

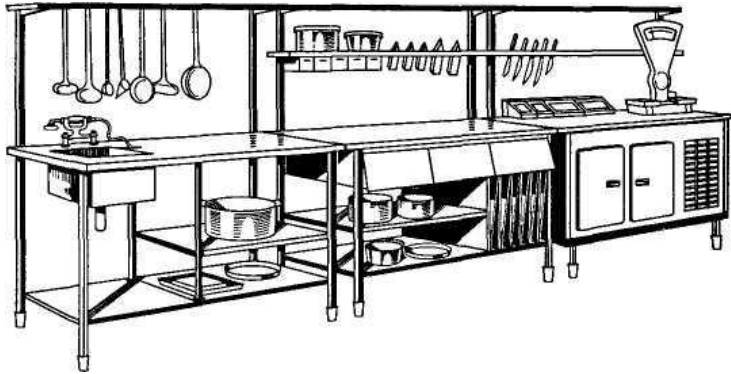
3. Подготовка стаканчика с почвой	*)Продельываем дренажные отверстия (2-3) с помощью ножниц. *)На дно стаканчика закладываем 2 см керамзит мелкой фракции. *)Насыпаем почвосмесь в стаканчик, недосыпав ее до верха на 1-1,5 см. *)Утрамбовать почву. *)Добавить почвосмесь в стаканчик (по необходимости).
4. Подготовка листового черенка сенполии	*)Выбрать на горшочном растении - сенполии листок пригодный для черенкования (здоровый, без повреждений, из 1-2 ряда снизу) *)Отделить листовой черенок от материнского растения. *)Подрезать, с помощью канцелярского ножа, листовой стебелек на длину 3 см под прямым углом. *)Опустить срез в укоренитель, оставить на 3-5 минут на открытом воздухе.
5. Посадка листового черенка	*) В подготовленном стаканчике в почвосмеси сделать углубление с помощью деревянной палочки. *)Посадить листовой черенок в почву с углублением на 1 – 1,5 см. *)Прижать почву вокруг листового черенка (по необходимости укрепить черенок с помощью керамзита) *) Аккуратно полить посаженное растение.

6. Оформление работы.	*) Заполнить маркировочный определитель : ФИ выполнившего работу, Дата посадки черенка Название растения. *) Вставить определитель в стаканчик. *) Поставить стаканчик в мини тепличку.
7. Завершающий этап работы	*) Очистить все инструменты от почвы. *) Привести в порядок свое рабочее место . *) Снять спец. одежду. *) Сообщить учителю о завершении работы.

**Требования к содержанию практического тура Конкурса
по виду профессиональной и трудовой деятельности
(компетенции конкурсных заданий)
«КУЛИНАРИЯ»**

**Наименование конкурсного изделия и его описание.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА «ЯЙЦО С ГАРНИРОМ»**

Инструкционно-технологическая карта

№	Наименование работ	Описание работ	Инструменты, продукты
1	Подготовка рабочего места.	Правильно организовать рабочее место. Разложить инструменты и инвентарь. 	Инструменты: Ножи с маркировкой ОВ – 2 шт. Инвентарь: Доска с маркировкой ОВ - 1 шт., Миска – 6 шт., Салатник – 1шт, Салатная ложка– 1шт. Оборудование: весы настольные. Полотенце бумажное Полотенце тканевое (вафельное) Щётка для мытья посуды Салфетки для уборки производственного стола Корзина для мусора Мешок для мусора, надетый на корзину Перчатки (латекс) – 2-3 пары
2	Получение продуктов.	Получить продукты.	Продукты: Яйцо варёное – 1 шт., картофель варёный, морковь варёная,

			огурец солёный, зелёный горошек консервированный, зелень петрушки, укропа Майонез Оборудование: весы настольные
3	Подготовка продуктов для салата.	Подготовить продукты: - яйцо очистить от скорлупы и ополоснуть; - картофель варёный очистить от кожуры; - морковь варёную очистить от кожуры; - огурец солёный очистить от кожицы;	Инструменты: ножи с маркировкой ОВ- 2шт. Инвентарь: доска с маркировкой ОВ, миски Продукты: Яйцо варёное – 1шт, картофель варёный, морковь варёная, огурец солёный.
4	Нарезка овощей.	Надеть перчатки. Нарезать овощи: - картофель нарезать соломкой; - морковь нарезать соломкой; - огурец нарезать соломкой; - яйцо разрезать пополам.	Инструменты: ножи с маркировкой ОВ. Инвентарь: доска с маркировкой ОВ, миски, продукты
5	Приготовление салата.	Приготовить салат: - взвесить подготовленные овощи: картофель – 35 г, морковь – 25 г, огурец солёный - 35 г,	Инвентарь: миски, салатник, салатная ложка. Оборудование: весы настольные. Продукты: картофель – 35 г,

		- уложить овощи в салатник горкой; - добавить зеленый горошек консервированный – 20 г, заправку (майонез) – 30 г. - положить в салатник половинки яйца;	морковь – 25 г, огурец солёный - 35 г, зеленый горошек консервированный – 20 г, майонез – 30 г, яйцо – 40 г.
6	Оформление блюда.	Оформить блюдо зеленью Поставить блюдо на стол для готовой продукции.	Посуда: салатник, салатная ложка. Продукты: зелень – 15 г.
7	Приведение рабочего места в порядок.	Убрать мусор. Вымыть и сложить инвентарь. Вымыть производственный стол. Вытереть производственный стол насухо чистой тканью.	Инвентарь: щётка для мытья посуды, салфетки тканевые – 2 шт., Корзина для мусора. Мешок для мусора, надетый на корзину.
8	Сообщение членам жюри об окончании работы.	После окончания работы сообщить членам жюри о выполнении задания.	

**Требования к содержанию практического тура Конкурса
по виду профессиональной и трудовой деятельности
(компетенции конкурсных заданий)
«СТОЛЯРНОЕ ДЕЛО»**

**Наименование конкурсного изделия и его описание.
«ИЗГОТОВЛЕНИЕ ТАБУРЕТА ДЕТСКОГО»**

Для ознакомления с рабочим местом и технологической картой участникам конкурса отводится до **10 минут**.

1. Оценка практического задания

Выполнение практического задания оценивается максимально - **30 баллов**, с учетом выполнения задания в установленное время с соблюдением технологии и всех условий конкурса. Уровень умений и практического опыта, точность и быстрота выполнения практического задания оцениваются жюри конкурса.

2. Выполнение практического задания

2.1. Конкурсное задание – «Изготовление корпуса табуретки детской»

Норма времени - **1 час**.

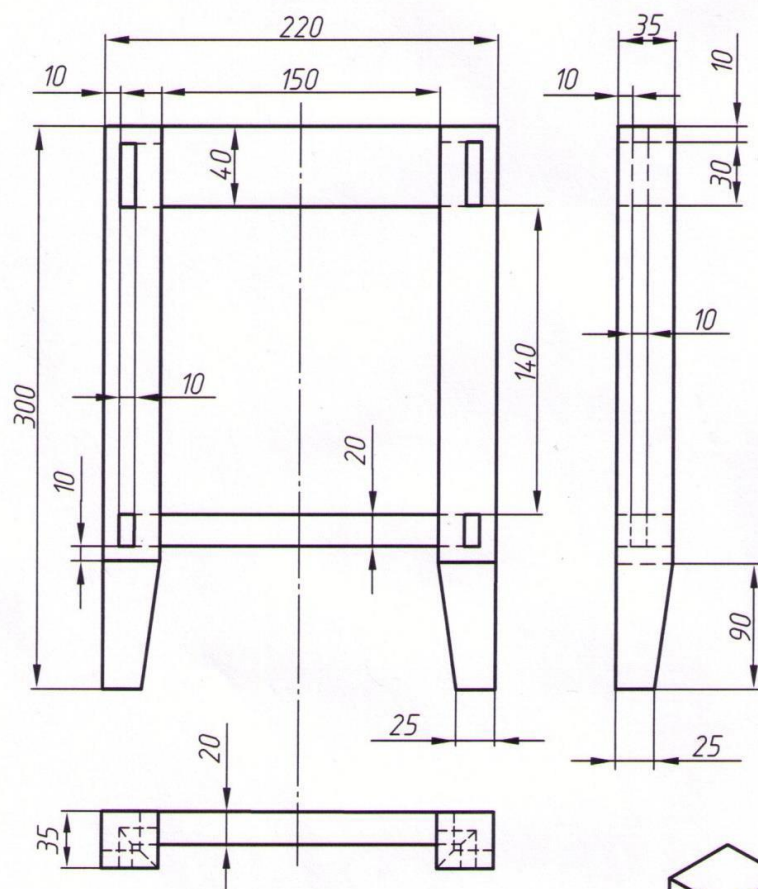
Заготовки предоставляются в полном объеме.

№ п /п	Наименование оборудования	Количество
1.	Верстак столярный	1 шт. на конкурсанта

Приспособления и инструменты для индивидуального пользования (конкурсанты могут использовать личный инструмент).

№ п /п	Наименование инструмента	Количество на 1 конкурсанта
1	Угольник столярный	1 шт.
2	Линейка.	1 шт.
3	Карандаш	1 шт.
4	Рейсмус	1 шт.
5	Киянка, молоток	1 шт.
6	Рубанок	1 шт.
7	Стамеска 10мм	1 шт.
8	Ножовка столярная	1 шт.
9	Шкурка шлифовальная	1 шт.

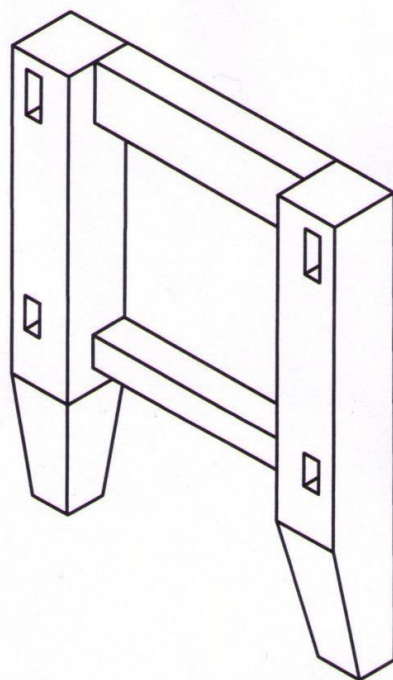
РАМКА КОРПУСА ТАБУРЕТА ДЕТСКОГО



Заготовки: - брусок 40x20x230 - 1 шт. (царга)
 - брусок 20x20x230 - 1 шт. (проножка)
 - брусок 35x35x330 - 2 шт. (ножка)

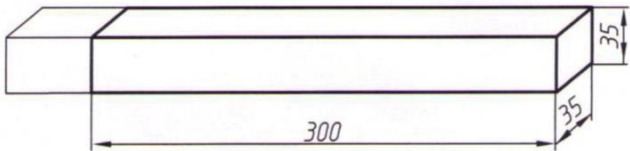
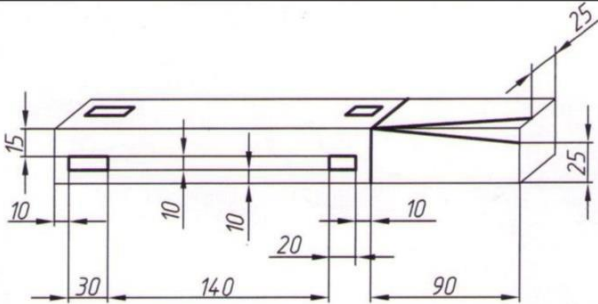
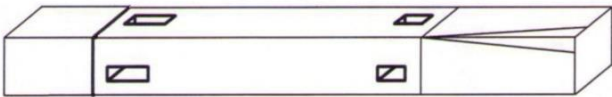
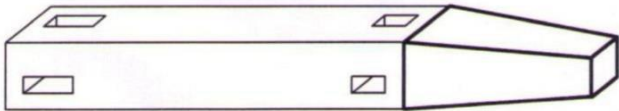
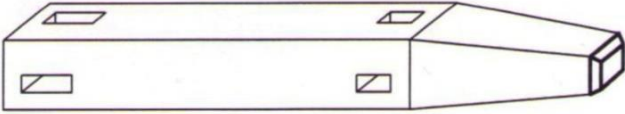
Материал - сосна.

Последовательность изготовления:



1. Разметка ножек.
2. Долбление гнёзд.
3. Стругание скосов.
4. Снятие фаски (2 мм х 45) на нижних торцах ножек.
5. Зачистка ножек шлифовальной шкуркой.
6. Собрать корпус табурета без клея.
7. Отпилить припуск по длине ножек рамки табурета в собранном виде.
8. Окончательная отделка шлифовальной шкуркой.
9. Проверить все размеры.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
«Изготовление ножки для табурета детского»

№	Операции	Эскизы	Инструмент
1.	Разметить заготовку по эскизу.		Линейка, карандаш, угольник, ножовка.
2.	Разметить гнёзда под шипы с двух сторон, скосы.		Линейка, карандаш, угольник.
3.	Выдолбить несквозные гнёзда под шипы с двух сторон. Отпилить припуск по длине.		Киянка, стамеска 8/10 мм.
4.	Выстрогать скосы.		Рубанок.
5.	Снять фаску (2 мм x 45°) на нижнем торце, зачистить ножку шлифовальной шкуркой.		Рубанок, напильник, шлифовальная шкурка.

**Требования к содержанию практического тура Конкурса
по виду профессиональной и трудовой деятельности
(компетенции конкурсных заданий)
«Декоративно-прикладное искусство»
Наименование конкурсного изделия и его описание.
«Декорирование дощечки в технике городецкой росписи»**

Материалы (на конкурсанта):

- заготовка для декорирования – дощечка (фанера) 15х25см;
- гуашь (набор 12 цв.);
- кисть № 1, 3;
- карандаш простой, ластик;
- палитра, баночка для воды, фартук;
- образец изделия.

Заготовки предоставляются в готовом к работе виде: загрунтованы, зашлифованы, оформлены рамкой, окрашивание фона для композиции не предусмотрено заданием.

Время выполнения – 1 час.

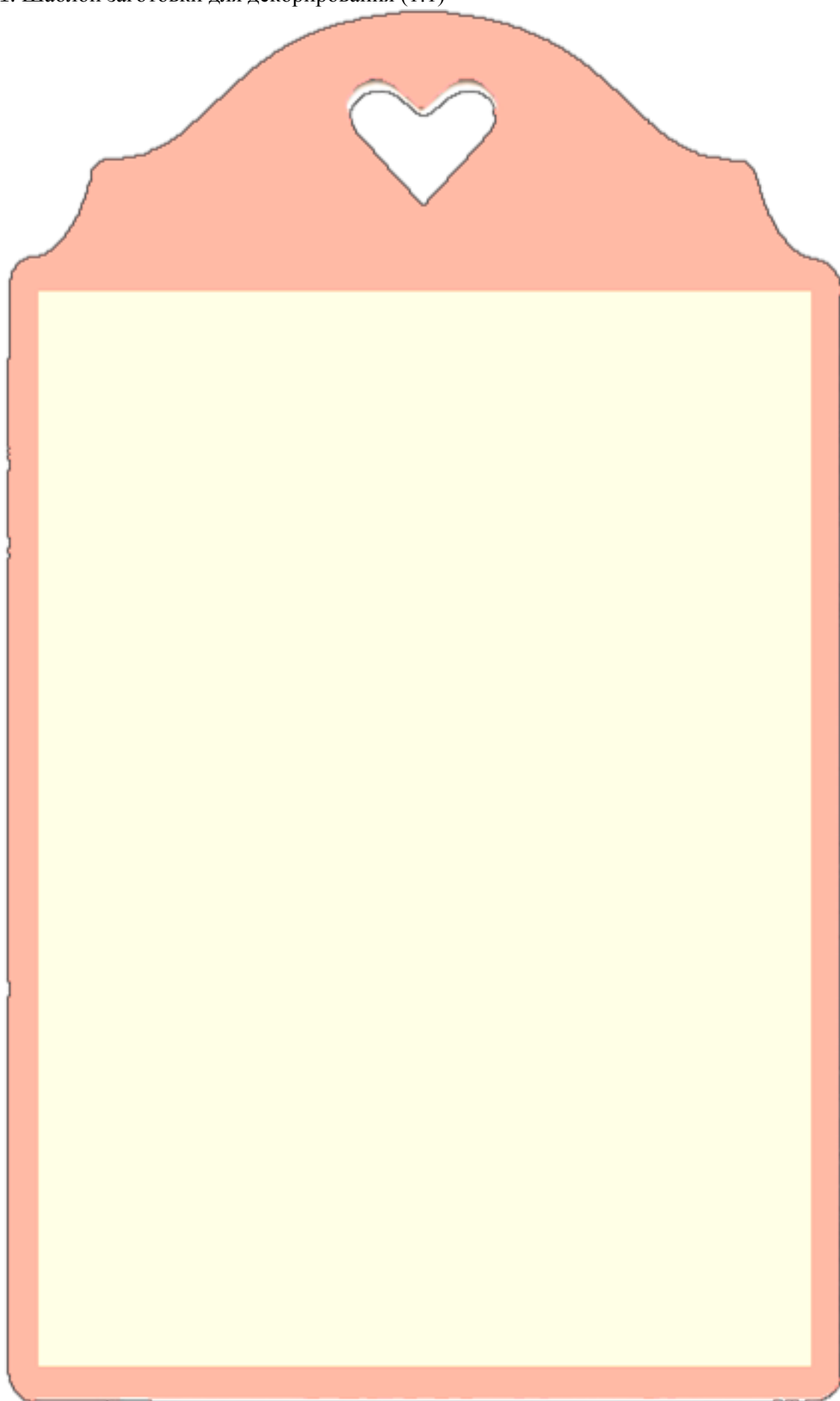
Выполнение практического задания:

Конкурсное изделие представляет собой дощечку (15 х 25 см), декорированную городецкой росписью. Композиция росписи включает мотивы: петушок, букет с цветами и листьями. Площадь композиции 14 х 19 см.



Приложение:

1. Шаблон заготовки для декорирования (1:1)



Инструкционно-технологическая карта
Тема: «Декорирование дощечки в технике городецкой росписи»

№	Наименование операции	Техника выполнения
1.	Наметить на дощечке композицию карандашом (при необходимости)	• наметить карандашом на изделии композицию: силуэт петушка с правой стороны, силуэты будущих цветов и листьев слева. <div data-bbox="1308 437 1469 692" data-kind="parent" data-rs="2">  </div> <p>* умение наметить композицию на стадии подмалёвка сразу кистью без предварительного наброска карандашом оценивается максимальным баллом.</p>
2.	Выполнить 1-й этап городецкой росписи - подмалёвок.	• Развести черную гуашь на палитре, выполнить тело петуха кистью №3; • Смешать голубой цвет на палитре, выполнить хвост петуха, основу розана; • Смешать розовый цвет (с малым включением черного), выполнить основу купавы, крыло и гребень петуха; • В темно-розовый добавить белый цвет, выполнить основы для бутонов. • Развести на палитре зелёный цвет, выполнить листья. <div data-bbox="1003 1002 1778 1305" data-kind="parent" data-rs="2">  </div>
3.	Выполнить 2-й этап городецкой	• Развести на палитре синий цвет с малым добавлением черного, получить темно-синий цвет,

	росписи - тенёвку.	выполнить перья в хвосте петушка, сердцевину и лепестки розана. Развести на палитре розовый цвет с небольшим включением чёрного, получить коричневый оттенок, выполнить элементы тенёвки на купаве и бутонах. 
--	---------------------------	---

4.	Выполнить 3-й этап городецкой росписи - оживку.	• Белым цветом кистью №1 выполнить элементы оживки на петушке: штрихи на гребне, диагональные дуги на туловище, перья в хвосте между темно-синими мазками, штрихи и капли на крыле; • Выполнить элементы оживки на цветах и бутонах: дуги, точки, капли. • Чёрным цветом, кистью №1 завершить роспись: прописать стебли, травинки в листочках; • Дополнить композицию ягодками (по желанию).  
5.	Завершение работы.	• Привести в порядок свое рабочее место. • Снять фартук. • Сообщить учителю о завершении работы.

**Форма протоколов по 5-м видам профессиональной и трудовой деятельности
(компетенциям конкурсных заданий)**

**Формы протоколов
по виду профессиональной и трудовой
деятельности (компетенции конкурсных
заданий)**

«ШВЕЙНОЕ ДЕЛО И ТЕХНОЛОГИЯ МОДЫ»

Ключ к тестовым заданиям I (теоретического этапа)

Ключ к тестовым заданиям I (теоретического этапа) № вопроса	Варианты ответа
1	а
2	в
3	а, г
4	б
5	3, 4, 2, 1
6	в
7	в
8	а, в
9	а
10	б
11	б, в, г
12	б
13	б, в, а, д, г
14	б, г
15	в
16	а, в, б, г, д
17	в
18	а
19	в, б, а, г
20	б
21	б
22	а
23	а

Критерии оценивания выполнения практической работы

При выставлении оценок за выполнение практической работы учитывается полнота знаний, уровень сознательности их освоения, умения применять полученные знания и навыки на практике, уровень сформированности мыслительных операций и способов умственной деятельности, умение организовать рабочее место, отношение к работе, понимание и выполнение инструкции, соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований; качество и аккуратность выполнения практической работы.

Итоговая оценка складывается из суммы оценок по таблице 1: «Критерии оценивания сформированности умений и навыков» и таблице 2: «Критерии оценивания качества выполнения изделия».

Таблица 1. **Критерии оценивания сформированности умений и навыков**

№	Критерии	Количество баллов			
		2	1, 5	1	0 – 0,5
1	Умение применять полученные знания и навыки на практике				
2	Умение пользоваться технологическими и инструкционными картами				
3	Навык владения инструментами и приспособлениями				
4	Организация рабочего места				
5	Выполнение правил техники безопасности и соблюдение санитарно-гигиенических требований				
Максимальное количество баллов		10	7,5	5	2,5

2 балла получает участник, который:

- может самостоятельно применять полученные знания и навыки на практике;
- умеет самостоятельно пользоваться технологическими и инструкционными картами;
- умеет пользоваться инструментами и приспособлениями;
- правильно организует своё рабочее место;
- выполняет правила техники безопасности и соблюдает санитарно-гигиенические требования.

1,5 балла получает участник, который:

- может применять полученные знания и навыки на практике;
- в основном умеет пользоваться технологическими и инструкционными картами, возможно единичное обращение к педагогу за разъяснением;
- умеет пользоваться инструментами и приспособлениями;
- правильно организует своё рабочее место;
- выполняет правила техники безопасности и соблюдает санитарно-гигиенические требования.

1 балл получает участник, который:

- испытывает незначительные трудности в применении полученных знаний и навыков на практике;
- испытывает незначительные трудности в использовании технологических и инструкционных карт, к помощи педагога обращается редко;
- допускает незначительные ошибки в использовании инструментов и приспособлений;
- имеются незначительные нарушения в организации рабочего места;
- выполняет правила техники безопасности и незначительно нарушает соблюдение санитарно-гигиенических требований.

0–0,5 баллов получает участник, который:

- испытывает трудности в применении полученных знаний и навыков на практике;
- затрудняется в использовании технологических и инструкционных карт, требуется постоянная помощь педагога;
- недостаточно отработан навык владения инструментами и приспособлениями;

– допускает нарушения в организации рабочего места; – выполняет правила техники безопасности и незначительно нарушает соблюдение санитарно-гигиенических требований.

Таблица 2 - Критерии оценивания качества выполнения изделия

Деталь	Критерии	Баллы
Обработка верхнего среза шорт	1. Строчки на всем протяжении ровные и соответствуют ТУ. 2. Ширина припусков шва одинаковая по всей длине, равна 2 см. 3. Наличие закрепок в начале и конце строчки. 4. Влажно-тепловая обработка выполнена качественно.	От 1 до 6
Обработка нижнего среза шорт	1. Строчки на всем протяжении ровные и соответствуют ТУ. 2. Наличие закрепок в начале и конце строчки. 3. Ширина подгиба одинаковая по всей линии обработки нижнего среза и равна 1 см. 5. Влажно-тепловая обработка выполнена качественно.	От 1 до 6
Окончательная отделка изделия	1. Внешний вид изделия соответствует образцу. 2. Изделие изготовлено в соответствии с требованиями к обработке отдельных узлов швейных изделий. 3. Изделие сложено по стандарту. 4. Влажно-тепловая обработка выполнена качественно.	От 1 до 2
Максимальное количество баллов		14
Минимальное количество баллов		3

Итоговая таблица по результатам выполнения практической работы

– №	Личный номер участника	Результаты оценивания по критериям	Организация рабочего места	Соблюдение правил техники безопасности	Технические и технологические требования	Норма времени
1.						
2.						
3.						
4.						

5.						
6.						

**Формы протоколов
по виду профессиональной и трудовой
деятельности (компетенции конкурсных
заданий)
«КУЛИНАРИЯ»**

Ключ к тестовым заданиям I (теоретического этапа)

№ вопроса	Правильный ответ
1.	А
2.	Б
3.	В
4.	А
5.	В
6.	Б
7.	Б
8.	А
9.	А
10.	Б
11.	В
12.	А
13.	В
14.	Б
15.	В
16.	В
17.	Б
18.	А
19.	А
20.	А
21.	Б
22.	Б
23.	А

24.	В
25.	В
26.	В
27.	А
28.	В
29.	В
30.	Б

Критерии оценивания выполнения практической работы

При выставлении оценок за выполнение практической работы учитывается полнота знаний, уровень сознательности их освоения, умения применять полученные знания и навыки на практике, уровень сформированности мыслительных операций и способов умственной деятельности, умение организовать рабочее место, отношение к работе, понимание и выполнение инструкции, соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований; качество и аккуратность выполнения практической работы.

Итоговая оценка складывается из суммы оценок по таблице 1: «Критерии оценивания сформированности умений и навыков» и таблице 2: «Критерии оценивания качества приготовления блюда».

Таблица 1 - Критерии оценивания сформированности умений и навыков

№	Критерии	Количество баллов			
		2	1,5	1	0 – 0,5
1	Умение применять полученные знания и навыки на практике				
2	Умение пользоваться технологическими и инструкционными картами				
3	Навык владения инструментами и приспособлениями				
4	Организация рабочего места				
5	Выполнение правил техники безопасности и соблюдение санитарно-гигиенических требований				
Максимальное количество баллов		10	7,5	5	2,5

2 балла получает участник, который:

- может самостоятельно применять полученные знания и навыки на практике;
- умеет самостоятельно пользоваться технологическими и инструкционными картами;
- умеет пользоваться инструментами и приспособлениями;
- правильно организует своё рабочее место;
- выполняет правила техники безопасности и соблюдает санитарно-гигиенические требования.

1,5 балла получает участник, который:

- может применять полученные знания и навыки на практике;
- в основном умеет пользоваться технологическими и инструкционными

картами, возможно единичное обращение к педагогу за разъяснением;

- умеет пользоваться инструментами и приспособлениями;
- правильно организует своё рабочее место;
- выполняет правила техники безопасности и соблюдает санитарно-гигиенические требования.

1 балл получает участник, который:

- испытывает незначительные трудности в применении полученных знаний и навыков на практике;
- испытывает незначительные трудности в использовании технологических и инструкционных карт, к помощи педагога обращается редко;
- допускает незначительные ошибки в использовании инструментов и приспособлений;
- имеются незначительные нарушения в организации рабочего места;
- выполняет правила техники безопасности и незначительно нарушает соблюдение санитарно-гигиенических требований.

0 – 0,5 баллов получает участник, который:

- испытывает трудности в применении полученных знаний и навыков на практике;
- затрудняется в использовании технологических и инструкционных карт, требуется постоянная помощь педагога;
- недостаточно отработан навык владения инструментами и приспособлениями;
- допускает нарушения в организации рабочего места;
- выполняет правила техники безопасности и незначительно нарушает соблюдение санитарно-гигиенических требований.

Таблица 2. Критерии оценивания качества приготовления блюда

Наименование работы	Критерии	Баллы
1. Получение продуктов	В соответствии с инструкционно-технологической картой.	От 1 до 2
2. Подготовка продуктов для салата	Яйцо чистое без остатков скорлупы. Кожура с овощей тонко снята. Овощи хорошо очищены, без остатков кожуры.	От 1 до 6
3. Нарезка продуктов	Овощи нарезаны аккуратно соломкой. Половинки яиц ровные.	От 1 до 4
4. Приготовление салата	В соответствии с инструкционно-технологической картой (наличие обязательных компонентов и ингредиентов блюда в соответствии с технологией приготовления, масса блюда).	От 1 до 4
5. Оформление блюда	Визуальное впечатление (цвет, сочетание, баланс, композиция, чистота посуды при подаче блюда). Сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда.	От 1 до 4
	Максимальное количество баллов	20
	Минимальное количество баллов	5

Итоговая таблица по результатам выполнения практической работы

– №	Личный номер участника	Результаты оценивания по критериям	Организация рабочего места	Соблюдение правил техники безопасности	Технические и технологические требования	Норма времени
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						

Председатель жюри _____ / _____ / Члены жюри:
 _____ / _____ /

Формы протоколов по виду профессиональной и трудовой деятельности (компетенции конкурсных заданий) «СТОЛЯРНОЕ ДЕЛО»

Ключ к тестовым заданиям I (теоретического) этапа

№ вопроса	Варианты ответа
1	Б
2	А
3	В
4	Б
5	В
6	А
7	А
8	В
9	Б
10	Б
11	В
12	А
13	А
14	Б
15	Б
16	Б
17	В

18	А
19	Б
20	В
21	Б
22	Б
23	А
24	Б
25	Б
26	В
27	А
28	Б
29	А
30	А

Критерии оценивания выполнения практической работы

№ участника	Время выполнения работы	Разметка элементов	Долбление гнезд	Строгание скосов и снятие фаски у ножек	Отпиливание припуска на ножках	Организация рабочего места	Качество сборки	Качество отделки	Общее кол-во баллов	Место
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										
7.										
8.										
9.										

Итоговая таблица по результатам выполнения практической работы

– №	Личный номер участника	Результаты оценивания по критериям	Организация рабочего места	Соблюдение правил техники безопасности	Технические и технологические требования	Норма времени
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						

Председатель жюри _____ / _____ / Члены жюри:
 _____ / _____ /

Формы протоколов
по виду профессиональной и трудовой деятельности (компетенции конкурсных
заданий)

«Цветоводство и декоративное садоводство»

Ключ к тестовым заданиям I (теоретического этапа)

№ п/п	Вариант ответа
1	Б
2	В
3	Б
4	Б
5	А
6	Б
7	Б
8	В
9	А
10	Б
11	Б
12	Б
13	Б
14	А
15	А
16	Б
17	Б
18	В
19	В
20	Б

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ по профилю «Цветоводство и декоративное садоводство»

Таблица 1. Критерии оценивания сформированности умений и навыков

	Критерии	2 балла	1,5 балла	1 балл	0,5-0 баллов
1	Умение применять полученные знания и навыки на практике				
2	Умение пользоваться технологическими и инструкционными картами				
3	Навыки владения инструментами и приспособлениями				
4	Организация рабочего места				
5	Выполнение правил техники безопасности и соблюдение санитарно-гигиенических требований				
	Максимальное количество баллов	10	7,5	5	2,5

2 балла получает участник, который:

- может самостоятельно применять полученные знания и навыки на практике;
- умеет самостоятельно пользоваться технологическими и инструкционными картами;
- умеет пользоваться ручным инвентарем (лопата) инструментами и приспособлениями;
- правильно организует своё рабочее место;
- выполняет правила техники безопасности и соблюдает санитарно-гигиенические требования.

1,5 балла получает участник, который:

- может применять полученные знания и навыки на практике;
- в основном умеет пользоваться технологическими и инструкционными картами, возможно единичное обращение к педагогу за разъяснением.
- умеет пользоваться инструментами и приспособлениями;
- правильно организует своё рабочее место;
- выполняет правила техники безопасности и соблюдает санитарно-гигиенические требования.

1 балл получает участник, который:

- испытывает незначительные трудности в применении полученных знаний и навыков на практике;
- испытывает незначительные трудности в использовании технологических и инструментов и приспособлений;
- допускает незначительные ошибки в использовании инструментов и приспособлений;
- имеются незначительные нарушения в организации рабочего места;
- выполняет правила техники безопасности и незначительно нарушает соблюдение санитарно-гигиенических требований.

0,5 баллов получает участник, который:

- испытывает трудности в применении полученных знаний и навыков на практике;
- затрудняется в использовании технологических и инструкционных карт, требуется постоянная помощь педагога;
- недостаточно отработан навык владения инструментами и приспособлениями;
- допускает нарушения в организации рабочего места;
- выполняет правила техники безопасности и незначительно нарушает соблюдение санитарно-гигиенических требований.

Таблица 2. Критерии оценивания качества выполнения работы

Операции	Критерии	Баллы	
Подготовка почвенной смеси	Правильность подбора инструментов, ёмкостей(стаканчиков) правильность и соблюдение пропорций при составлении почвосмеси и заполнении стаканчика	От 2 до 10	
Высадка растений в подготовленную почву	подбор листового черенка, отделение его от маточного растения правильность посадки черенка (углубление, наклон, укрепление, полив)	От 2 до 10	
	Максимальное количество баллов Минимальное количество баллов	20 4	

Итоговая таблица по результатам выполнения практической работы

– №	Личный номер участника	Результаты оценивания по критериям	Организация рабочего места	Соблюдение правил техники безопасности	Технические и технологические требования	Норма времени
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						

Председатель жюри _____ / _____ / Члены жюри:

**Формы протоколов
по виду профессиональной и трудовой деятельности
(компетенции конкурсных заданий)
«ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ИСКУССТВО»**

Ключ к тестовым заданиям I (теоретического) этапа

№ вопроса	Варианты ответа
1	2)
2	1)
3	2)
4	1)
5	3)
6	2)
7	2)
8	3)
9	3)
10	2)
11	1)
12	1)
13	3)
14	2)
15	3)
16	2)
17	3)
18	3)
19	3)
20	2)

Критерии оценивания выполнения практической работы

При выставлении оценок за выполнение практической работы учитывается полнота знаний, уровень сознательности их освоения, умения применять полученные знания и навыки на практике, уровень сформированности мыслительных операций и способов умственной деятельности, умение организовать рабочее место, отношение к работе, понимание и выполнение инструкции, соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований; качество и аккуратность выполнения практической работы.

Итоговая оценка складывается из суммы оценок по таблице 1: «Критерии оценивания сформированности умений и навыков» и таблице 2: «Критерии оценивания качества выполнения изделия».

Таблица 1. **Критерии оценивания сформированности умений и навыков**

№	Критерии	Количество баллов			
		2	1, 5	1	0 – 0,5
1	Умение применять полученные знания и навыки на практике				
2	Умение пользоваться технологическими и инструкционными картами				
3	Навык владения инструментами и приспособлениями				
4	Организация рабочего места				
5	Выполнение правил техники безопасности и соблюдение санитарно-гигиенических требований				
Максимальное количество баллов		10	7,5	5	2,5

2 балла получает участник, который:

- может самостоятельно применять полученные знания и навыки на практике;
- умеет самостоятельно пользоваться технологическими и инструкционными картами;
- умеет пользоваться инструментами и приспособлениями;
- правильно организует своё рабочее место;
- выполняет правила техники безопасности и соблюдает санитарно-гигиенические требования.

1,5 балла получает участник, который:

- может применять полученные знания и навыки на практике;
- в основном умеет пользоваться технологическими и инструкционными картами, возможно единичное обращение к педагогу за разъяснением;
- умеет пользоваться инструментами и приспособлениями;
- правильно организует своё рабочее место;
- выполняет правила техники безопасности и соблюдает санитарно-гигиенические требования.

1 балл получает участник, который:

- испытывает незначительные трудности в применении полученных знаний и навыков на практике;
- испытывает незначительные трудности в использовании технологических и инструкционных карт, к помощи педагога обращается редко;
- допускает незначительные ошибки в использовании инструментов и приспособлений;
- имеются незначительные нарушения в организации рабочего места;
- выполняет правила техники безопасности и незначительно нарушает соблюдение санитарно-гигиенических требований.

0–0,5 баллов получает участник, который:

- испытывает трудности в применении полученных знаний и навыков на практике;
- затрудняется в использовании технологических и инструкционных карт, требуется постоянная помощь педагога;
- недостаточно отработан навык владения инструментами и приспособлениями;
- допускает нарушения в организации рабочего места;

- выполняет правила техники безопасности и незначительно нарушает соблюдение санитарно-гигиенических требований.

Таблица 2 - Критерии оценивания качества выполнения изделия

№	Этап работы	Критерии	баллы
1.	Набросок композиции карандашом на изделии (при необходимости)	• Композиция намечена схематично: силуэт птицы, круги для цветов, листья; • Линии рисунка тонкие; • Отсутствие схематичного наброска, так как конкурсант владеет техникой «махового» письма. * умение наметить композицию на стадии подмалёвка сразу кистью (с «маху») без предварительного наброска карандашом оценивается максимальным баллом.	1-3
2.	1-й этап росписи дощечки - подмалёвок.	• В соответствии с инструкционно-технологической картой; • Подмалёвок выполнен аккуратно; • Применение кистей соответствующего размера (№3, №2); • Подмалёвок выполняется круговыми движениями кисти; • Цвет подмалёвка сложный, соответствует описанию в технологической карте; • Работа ведется последовательно время расходуется рационально; • Расположение пятен композиционно грамотно.	1-6
3.	2-й этап росписи дощечки - тенёвка.	• В соответствии с инструкционно-технологической картой; • Тенёвка выполнена аккуратно. • Применение кистей соответствующего размера (№2, №1); • Тенёвка выполняется кистевыми приемами: дуга, капля, штрих; • Цвет тенёвки сложный, соответствует описанию в технологической карте; • Работа ведется последовательно время расходуется рационально.	1-5
4.	3-й этап росписи дощечки - оживка.	• В соответствии с инструкционно-технологической картой; • Композиция уравновешена, выглядит завершённой; • Применение кистей соответствующего размера (№1); • Оживка выполняется графично, тонкими линиями, лёгкими движениями кисти; • Белый цвет чистый, без примесей; • Стебли и травинки прописаны аккуратно; • Работа ведется последовательно, время расходуется рационально;	1-6

		• Изделие выглядит нарядно, гармонично.	
		Максимальное количество баллов Минимальное количество баллов	20 4

Итоговая таблица по результатам выполнения практической работы

– №	Личный номер участника	Результаты оценивания по критериям	Организация рабочего места	Соблюдение правил техники безопасности	Технические и технологические требования	Норма времени
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						

**Форма сводного протокола
по виду профессиональной и трудовой деятельности
(компетенции конкурсных заданий)
«ШВЕЙНОЕ ДЕЛО И ТЕХНОЛОГИЯ МОДЫ»**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество участника	№ участника согласно жеребьевки	Выполнение практической работы	Тест	Сумма баллов	Место
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						

Председатель жюри _____/_____/

Члены жюри:

_____/_____/

_____/_____/

**Форма сводного протокола
по виду профессиональной и трудовой деятельности
(компетенции конкурсных заданий)
«РАСТЕНИЕВОДСТВО И ЛАНДШАФТНЫЙ ДИЗАЙН»**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество участника	№ участника согласно жеребьевки	Выполнение практической работы	Тест	Сумма баллов	Место
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						

Председатель жюри _____/_____/

Члены жюри:

_____/_____/

**Форма сводного протокола
по виду профессиональной и трудовой деятельности
(компетенции конкурсных заданий)
«СТОЛЯРНОЕ ДЕЛО»**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество участника	№ участника согласно жеребьевки	Выполнение практической работы	Тест	Сумма баллов	Место
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						

Председатель жюри _____ / _____ /

Члены жюри:

_____ / _____ /

**Форма сводного протокола
по виду профессиональной и трудовой деятельности
(компетенции конкурсных заданий)
«КУЛИНАРИЯ»**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество участника	№ участника согласно жеребьевки	Выполнение практической работы	Тест	Сумма баллов	Место
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						

Председатель жюри _____ / _____ /

Члены жюри:

_____ / _____ /

**Форма сводного протокола
по виду профессиональной и трудовой деятельности
(компетенции конкурсных заданий)
«ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ИСКУССТВО»**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество участника	№ участника согласно жеребьевки	Выполнение практической работы	Тест	Сумма баллов	Место
1.						
2.						
3.						
4.						

5.						
6.						
7.						

Председатель жюри _____/ _____/

Члены жюри:

_____/ _____/

_____/ _____/