

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении регионального конкурса
«Лучший по профессии»
среди обучающихся с интеллектуальными нарушениями

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о проведении регионального конкурса «Лучший по профессии» 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 интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью).

1.3. Конкурс проводится по 5-и видам профессиональной и трудовой деятельности (компетенциям конкурсных заданий):

- «Швейное дело и технология моды»;
- «Цветоводство и декоративное садоводство»;
- «Столярное дело»;
- «Кулинария»;
- «Декоративно-прикладное искусство».

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. Задачи Конкурса:

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.

К участию допускаются обучающиеся с интеллектуальными нарушениями в возрасте от 13 до 17 лет (от образовательной организации по 1 представителю по номинациям «Швейное дело и технология моды», «Цветоводство и декоративное садоводство», «Кулинария»; не более 2 представителей по номинациям «Декоративно-прикладное искусство», «Столярное дело»). Победители и призеры предыдущего года допускаются к участию только в другой номинации.

4. Сроки и место проведения Конкурса

4.1. Конкурс проводится 28 апреля 2021 года на базе ГБОУ школы-интерната № 3 г.о. Тольятти по адресам: г.о. Тольятти, ул. Кирова, 64. Заявки на конкурс принимаются до 02.04.2021 года (Приложение 1).

5. Порядок организации Конкурса.

5.1. Учредитель Конкурса - министерство образования и науки Самарской области.

5.2. Организаторы Конкурса: Тольяттинское управление министерства образования и науки Самарской области и ГБОУ школа – интернат № 3 г.о. Тольятти.

5.3. Непосредственное руководство проведением Конкурса осуществляет оргкомитет. В оргкомитет входят представители министерства образования и науки Самарской области, представители организаторов Конкурса. Состав оргкомитета указан в приложении 2.

5.3.1. К функциям оргкомитета относятся:

- прием заявок и других документов;
- разработка содержания теоретического и 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);
- решение спорных вопросов, возникающих в связи с проведением конкурса.

6. Жюри конкурса

6.1. С целью проверки и оценки результатов тестирования и выполнения практических работ создается Жюри Конкурса.

6.2. Члены жюри оценивают конкурсные материалы в соответствии с критериями оценки, указанным в пункте 8 настоящего Положения.

6.3. Персональный состав жюри утверждается распоряжением министерства образования и науки Самарской области.

6.4. В состав жюри могут входить представители министерства образования и науки Самарской области, представители Тольяттинского управления министерства образования и науки Самарской области, представители государственного бюджетного учреждения дополнительного профессионального образования Самарской области «Центр специального образования», представители учебных заведений, принимающих участие в Конкурсе (по одному представителю).

6.5. В состав жюри могут быть приглашены эксперты - представители организаций различных форм собственности по профилям профессионально-трудового обучения, представленным на конкурсе.

Члены жюри осуществляют свою деятельность на безвозмездной основе.

7. Порядок проведения Конкурса.

7.1. 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 № 3, 4 к Положению). Конкурс проводится с соблюдением всех санитарно-эпидемиологических требований в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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

7.3. **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 № 3 к настоящему Положению.

7.4. 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.

7.5. Требования к выполнению заданий II этапа Конкурса указаны в Приложении № 4 к настоящему Положению.

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

7.7. Сбор и обработка результатов участников Конкурса производятся в соответствии с регламентирующим сбор и обработку персональных данных законодательством. Сбору и обработке данных подлежат фамилии и имена участников, их образовательные организации, 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 законодательством согласия родителей (законных представителей) на обработку персональных данных авторов отправленных ответов, необходимую для проведения Конкурса, и несёт всю вытекающую из этого ответственность.

8. Критерии оценки Конкурса

8.1. 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.

8.2. Критерии выполнения практических работ в рамках II этапа

(практического тура) Конкурса приводятся в приложении № 5 к настоящему Положению.

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

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

8.4. Формы протоколов по 5-и видам профессиональной и трудовой деятельности (компетенциям конкурсных заданий) приводятся в приложении № 5 к настоящему Положению. Форма сводных протоколов приводится в приложении № 6 к настоящему Положению.

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

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. 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.

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

9.5. Победители и призеры конкурса, занявшие первое, второе и третье место, награждаются дипломами министерства образования и науки Самарской области, остальные – сертификатами участника от организатора Конкурса (Тольяттинское управление министерства образования и науки Самарской области). Педагогам, подготовившим победителей и призеров конкурса, вручаются благодарственные письма министерства образования и науки Самарской области.

10. Контактная информация

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

Контактное лицо: Андреева Юлия Алексеевна, заместитель директора по воспитательной работе ГБОУ школы-интерната № 3 г.о. Тольятти.

Телефон: 8(8482) 24 51 31

Форма заявки
на участие в региональном конкурсе «Лучший по профессии» среди обучающихся с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью)

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

Член жюри _____
(ФИО педагога)

Руководитель образовательного учреждения _____ (_____)
подпись расшифровка подписи

Заявление
на участие в региональном Конкурсе для обучающихся
с интеллектуальными нарушениями
«Лучший по профессии»

В оргкомитет конкурса
«Лучший по профессии»

от _____
(Ф.И.О. закон.представителя)

тел _____

Заявление.

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

_____ ,

обучающего(ую)ся _____ класса школы _____

к участию в региональном Конкурсе для обучающихся с интеллектуальными нарушениями «Лучший по профессии» в 2021 году.

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

_____ 2021г. Подпись _____

**Состав организационного комитета
регионального конкурса «Лучший по профессии»
среди обучающихся с интеллектуальными нарушениями**

Ан Анна Александровна – главный специалист управления общего образования министерства образования и науки Самарской области;

Терентьева Марина Вячеславовна – специалист 1 категории отдела развития образования Тольяттинского управления министерства образования и науки Самарской области;

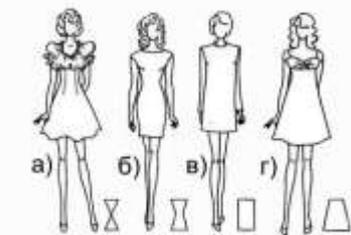
Степанова Ольга Павловна – директор ГБОУ школы-интерната № 3 г.о.Тольятти;

Андреева Юлия Алексеевна – заместитель директора по воспитательной работе ГБОУ школы-интерната № 3 г.о.Тольятти.

**Примерные 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. <input type="checkbox"/> | 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. <input type="checkbox"/> | 2. |
| 3. | Причина тяжелого хода швейной машины: <i>(выбери один или несколько вариантов ответа)</i> | а) плохая смазка деталей; б) сильное натяжение верхней нитки; в) лапка слишком сильно прижимает ткань к игольной пластинке; г) загрязнён челночный комплект. | 3. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | 3. |
| 4. | Нитку в машинную иглу заправляют со стороны: | а) короткого желобка; б) длинного желобка; в) посередине. | 4. <input type="checkbox"/> | 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. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | 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. <input type="checkbox"/> | 6. |
| 7. | Какой из перечисленных видов рисунков ткани не | а) геометрический; б) растительный; в) животный; г) тематический; | 7. <input type="checkbox"/> | 7. |

| | | | | |
|-----|--|---|---|-----|
| | существует? | д) смешанный. | | |
| 8. | Какие машинные швы относят к краевым? | а) шов вподгибку с закрытым срезом; б) стачной шов; в) обтачной шов. | 8. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | 8. |
| 9. | Какой из стилей одежды отличается строгостью форм? | а) классический; б) спортивный; в) фольклорный; г) романтический. | 9. <input type="checkbox"/> | 9. |
| 10. | Как называются нити идущие вдоль ткани? | а) нити утка; б) нити основы; в) кромка. | 10. <input type="checkbox"/> | 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. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | 11. |
| 12. | Шорты к первой примерке: | а) стачивают; б) сметывают; в) обметывают. | 12. <input type="checkbox"/> | 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. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/> 4. <input type="checkbox"/> 5. <input type="checkbox"/> | 13. |
| 14. | Выбери инструменты для ручных работ: | а) линейка; б) игла; в) колышек; г) ножницы. | 14. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | 14. |
| 15. | К соединительным швам не относят: | а) стачной шов; б) расстрочной шов; в) обтачной шов; г) настрочной шов. | 15. <input type="checkbox"/> | 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. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/> | 16. |

| | | | | |
|-----|---|--|--|-----|
| | | | 4. <input type="checkbox"/> 5. <input type="checkbox"/> | |
| 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. <input type="checkbox"/> | 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. <input type="checkbox"/> | 18. |
| 19. | Определи силуэт в одежде (соотнеси рисунки и названия):  | 1) прямой; 2) полуприлегающий; 3) прилегающий; 4) свободный (трапецевидный). | 19. 1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/> 4. <input type="checkbox"/> | 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. <input type="checkbox"/> | 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. <input type="checkbox"/> | 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. <input type="checkbox"/> | 22. |
| 23. | У утюжильного стола должен быть изоляционный | а) резины; б) металла; в) пластмассы; | 23. <input type="checkbox"/> | 23. |

| | | | | |
|--|------------|------------|--|--|
| | коврик из: | г) картона | | |
|--|------------|------------|--|--|

**Примерные 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. | <input type="checkbox"/> | 1. |
| 2. | Снимая крышку с горячей посуды, следует поднимать ее: | а) вверх; б) от себя; в) любым способом. | <input type="checkbox"/> | 2. |
| 3. | Несоблюдение санитарно-гигиенических правил и требований при приготовлении пищи может привести | а) к травмам; б) к ожогам; в) к отравлениям. | <input type="checkbox"/> | 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. | <input type="checkbox"/> | 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. | <input type="checkbox"/> | 5. |
| 6. | 6. Как называется убранство стола? | а) сортировка б) сервировка в) расстановка | <input type="checkbox"/> | 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 кипятком до полного объема заварочного чайника, дать заварке | <input type="checkbox"/> | 7. |

| | | | | |
|-----|--|--|--------------------------|-----|
| | | <p>настояться;</p> <p>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;</p> <p>в) оба варианта верны</p> | | |
| 8. | Что такое «меню»: | <p>а) перечень блюд и напитков, предлагаемых на предприятиях общественного питания;</p> <p>б) количество блюд на столе;</p> <p>в) продукты, которые повышают аппетит.</p> | <input type="checkbox"/> | 8. |
| 9. | Органические вещества, необходимые организму человека для построения новых клеток, работы мышц и органов дыхания: | <p>а) белки</p> <p>б) жиры</p> <p>в) углеводы</p> | <input type="checkbox"/> | 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. | <p>а) сэндвичи;</p> <p>б) канапе;</p> <p>в) гамбургеры.</p> | <input type="checkbox"/> | 10. |
| 11. | Какой продукт не входит в состав окрошки: | <p>а) яйца;</p> <p>б) колбаса;</p> <p>в) зелёный горошек;</p> | <input type="checkbox"/> | 11. |
| 12. | Из какой культуры изготавливают манную крупу: | <p>а) пшеница;</p> <p>б) просо;</p> <p>в) ячмень.</p> | <input type="checkbox"/> | 12. |
| 13. | В какой воде промывают крупы: | <p>а) в холодной 4 раза;</p> <p>б) в горячей 1 – 2 раза;</p> <p>в) в тёплой 2 – 3 раза.</p> | <input type="checkbox"/> | 13. |
| 14. | Какой продукт не используется при приготовлении каш: | <p>а) молоко;</p> <p>б) кефир;</p> <p>в) масло.</p> | <input type="checkbox"/> | 14. |
| 15. | Для чего замачивают бобовые культуры (фасоль, горох, сою): | <p>а) чтобы улучшить качество;</p> <p>б) чтобы увеличить массу;</p> <p>в) чтобы сократить время варки.</p> | <input type="checkbox"/> | 15. |
| 16. | Чтобы сварить макароны, их нужно | <p>а) с холодной водой;</p> <p>б) с горячей водой;</p> | <input type="checkbox"/> | 16. |

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

| | | | | |
|-----|--|--|--------------------------|-----|
| 30. | При каком виде консервирования используется уксусная или лимонная кислота: | а) квашение; б) маринование; в) замораживание. | <input type="checkbox"/> | 30. |
|-----|--|--|--------------------------|-----|

**Примерные 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. | <input type="checkbox"/> | 1. |
| 2. | К механическим свойствам древесины относится: | а) упругость; б) блеск; в) текстура. | <input type="checkbox"/> | 2. |
| 3. | К инородным дефектам в древесине не относится: | а) механические повреждения; б) порок обработки резанием; в) крень. | <input type="checkbox"/> | 3. |
| 4. | Самый простой способ избавления древесины от влажности: | а) замораживание; б) естественная сушка; в) искусственная сушка. | <input type="checkbox"/> | 4. |
| 5. | К видам механической обработки не относится: | а) гнутье; б) резание; в) склеивание. | <input type="checkbox"/> | 5. |
| 6. | К частям верстака относится: | а) крышка; б) основание; в) шпindelь. | <input type="checkbox"/> | 6. |
| 7. | Наименьшее сопротивление резац испытывает при: | а) продольным резании; б) поперечном резании; в) в торец. | <input type="checkbox"/> | 7. |
| 8. | Последовательность подготовки пилы к работе: | а) заточка, фугование, правка; б) разводка, заточка, правка; в) фугование, разводка, заточка. | <input type="checkbox"/> | 8. |
| 9. | Какое основное назначение электролобзика: | а) пиление досок на бруски; б) криволинейное пиление; в) отрезание поперек. | <input type="checkbox"/> | 9. |
| 10. | Чем отличаются ящичные соединения от брусковых: | а) длиной шипа; б) количеством шипов; в) толщиной шипов. | <input type="checkbox"/> | 10. |
| 11. | Какую мебель собирают на стяжках: | а) гнутую; б) плетеную; | <input type="checkbox"/> | 11. |

| | | | | |
|-----|--|--|--------------------------|-----|
| | | в) корпусную. | | |
| 12. | Какой клей является синтетическим: | а) ПВА; б) казеиновый; в) мездровый. | <input type="checkbox"/> | 12. |
| 13. | Из чего получают морилку? | а) дубовая кора; б) бурый уголь; в) торф. | <input type="checkbox"/> | 13. |
| 14. | Для чего проводят обжигание изделий | а) защита от порчи; б) выявление текстуры; в) изменение цвета. | <input type="checkbox"/> | 14. |
| 15. | При какой отделке применяют вставки и заделки | а) прозрачной; б) непрозрачной; в) не имеет значения. | <input type="checkbox"/> | 15. |
| 16. | Сквозные гнезда размечают | а) с одной стороны; б) с двух сторон; в) с трех сторон. | <input type="checkbox"/> | 16. |
| 17. | Укажите название шипа, изготовленного из другого куска дерева: | а) прямой; б) отдельный; в) вставной. | <input type="checkbox"/> | 17. |
| 18. | Направление волокон во вставном шипе должно быть: | а) продольным; б) поперечным; в) не имеет значения. | <input type="checkbox"/> | 18. |
| 19. | Для закрепления заготовки и передачи ей вращения в станке служит: | а) подручник; б) передняя бабка; в) задняя бабка. | <input type="checkbox"/> | 19. |
| 20. | К разметочному инструменту не относится: | а) угольник; б) рейсмус; в) припуск. | <input type="checkbox"/> | 20. |
| 21. | Шаблон необходим для: | а) проведения параллельных линий; б) разметки; в) проверки угла детали. | <input type="checkbox"/> | 21. |
| 22. | К частям рубанка не относится | а) колодка; б) станина; в) клин. | <input type="checkbox"/> | 22. |
| 23. | Для придания поверхности шероховатости перед склеиванием используют: | а) ценубель; б) фальцгобель; в) шерхебель. | <input type="checkbox"/> | 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. | <input type="checkbox"/> | 24. |
| 25. | Как называется угол между передней и задней | а) угол резания; б) угол заточки; | <input type="checkbox"/> | 25. |

| | | | | |
|-----|--|---|--------------------------|-----|
| | поверхностью ножа? | в) передний угол. | | |
| 26. | Узкая ножовка применяется для: | а) пиления фанеры; б) пиления вдоль волокон; в) криволинейного пиления. | <input type="checkbox"/> | 26. |
| 27. | Весь ряд зубьев пилы называется: | а) венец; б) полотно; в) обушок. | <input type="checkbox"/> | 27. |
| 28. | Для чего заземляют электроинструмент? | а) повысить мощность; б) избежать удара током; в) повысить обороты. | <input type="checkbox"/> | 28. |
| 29. | Ярунок относится к следующим инструментам: | а) разметочным; б) строгальным; в) электрифицированным. | <input type="checkbox"/> | 29. |
| 30. | Основная единица измерения в столярном деле: | а) миллиметр; б) сантиметр; в) дециметр. | <input type="checkbox"/> | 30. |

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

- 1) Инструмент для разметки посевных рядков?
А) грабли
Б) маркёр
В) рыхлитель

- 2) К наземным органам цветкового растения относятся?
А) корневище
Б) луковица
В) стебель

- 3) Как правильно поливать комнатные растения из лейки?
А) по стеблям
Б) по листьям
В) по краю горшка

- 4) 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 требуют выкапывания
Г) корневая система которых пропадает каждый год

- 5) К однолетним цветочным растениям относятся
А) маргаритки

- Б) бархатцы
- В) гладиолусы

6) Перевалка – это перенос растения....

- А) с комом земли в другой горшок
- Б) без кома земли в другой горшок

7) Однолетние цветковые растения осенью...

- А) удаляют с корнем
- Б) срезают стебли, а корни оставляют в почве
- В) собирают семена и ничего не обрезают.

8) Инвентарь для перекопки почвы?

- А) грабли
- Б) лопата
- В) мотыга

9) В центре клумбы нужно высаживать...

- А) низкие растения
- Б) высокие растения
- В) средние растения

10) Рабатка – это длинная, узкая грядка...

- А) с возвышением в центре
- Б) с ровной поверхностью
- В) с углублением в центре

11) Расстояние между растениями при посадке в открытый грунт зависит

- А) от размера семени
- Б) от размера растения в полном развитии
- В) от размера цветника

12) Петуния – это....

- А) однолетнее растение
- Б) двулетнее растение
- В) многолетнее растение

13) Лучшее время года для вегетативного размножения?

- А) лето
- Б) осень
- В) весна

14) Часть двора, засаженная цветочными растениями – это...

- А) сад
- Б) цветник
- В) газон

15) Семена отбирают и сортируют для чего?

- А) чтобы не испортились
- Б) чтобы при посеве дружно взошли
- В) чтобы высохли

16) К минеральным удобрениям относится?

- А) азофоска
- Б) компост
- В) навоз

17) Для чего производят опрыскивание комнатных растений?

- А) для удаления пыли
- Б) для повышения влажности воздуха
- В) для удаления вредителей

18) 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

19). Чем размножаются однолетники?

- А) листом
- Б) корнем
- В) семенами

20). Какие цветковые растения называются однолетними?

- А) растут и цветут несколько лет
- Б) растут и цветут одно лето
- В) растут и цветут два года

21) Способы омоложения комнатных растений:

- А) удаление семян и цветов
- Б) посев семян
- В) прищипка
- Г) пересадка

22) Выберите растения с самыми мелкими семенами.

- А) астра
- Б) цинния
- В) петуния

23. Сирень – это....

- А) дерево
- Б) цветок
- В) кустарник

24. Как называется подземный орган у астры?

- А) корневище(корень)
- Б) корнеклубень
- В) луковица

25. Что растения получают из почвы?

- А) воздух, вода, минеральные вещества
- Б) воздух, вода, перегной
- В) минеральные вещества, перегной, вода

26. В какое время года лучше всего производить размножение комнатных растений?

- А) осенью
- Б) летом
- В) весной
- Г) зимой
- Д) в любое время года

27. В каком состоянии нужно оставить секатор во время перерыва в работе?

- А) зафиксировать замок, надеть чехол
- Б) зафиксировать замок
- В) оставить в рабочем состоянии

28. Семена однолетних цветочных растений хранятся в мешочках

- А) бумажных и тканевых
- Б) полиэтиленовых
- В) любых

29. Необходимо ли снижать температуру в зимний период для выращивания кактусов и суккулентов.

- А) нет
- Б) да
- В) по желанию цветовода

30. Удаление верхней части молодого побега у комнатного растения – это...

- А) посев семян
- Б) пересадка
- В) перевалка
- Г) прищипка
- Д) удаление семян и бутонов

31. Как называется композиция из высаженных кактусов и суккулентов в стеклянной емкости.

- А) зимний сад
- Б) флорариум

В) одиночная посадка

Примерные 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) иголка.
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 лежачем;
 - 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. Городецкий конь 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 в подгибку 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.

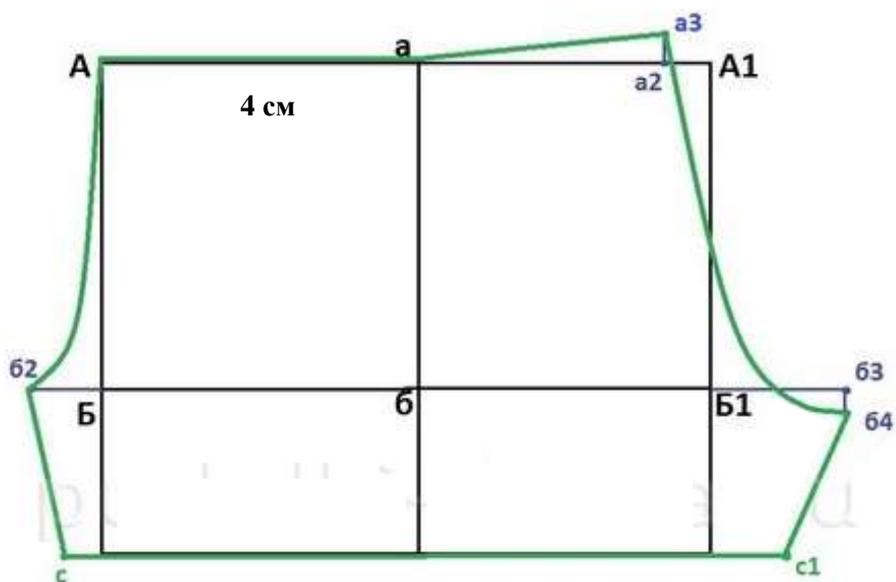
| № п /п | Наименование оборудования, инструмента | Количество |
|--------|---|----------------------|
| 1. | Машинное рабочее место (промышленная универсальная швейная машина или бытовая | 1 шт. на конкурсанта |

| | | |
|----|---|-----------------|
| | универсальная швейная машина). | |
| 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.
1 часть-«Посадка кактусов »**

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

Время выполнения: 30 мин

| Этап работы | Выполняемые действия |
|--|---|
| 1. Подготовка необходимого оборудования и материалов | Приготовить: 1.емкость для подготовки почвосмеси 2. посадочный стаканчик 3.горшочное растение –кактус 4 спец. одежда 5.лопатка 6.емкость с водой 7. керамзит, вермикулит 8. ножницы 9. укоренитель |
| 2. Подготовка почвосмеси | *)Берем почву (землю), песок и вермикулит в соотношении 5 столовых ложек почвы, 4 столовых ложек песка, 2 столовых ложки вермикулита, 1 столовых ложки угля *)Смешиваем до получения однородного состава. |
| 3. Подготовка горшочка с почвой | *)На дно горшка закладываем 2 см керамзит мелкой фракции. *)Насыпаем почвосмесь в горшок, недосыпав его до верха на 1-1,5 см. *)Утрамбовать почву. *)Добавить почвосмесь в горшок (по необходимости). |

| | |
|-----------------------------|---|
| 4. Подготовка детки кактуса | <ul style="list-style-type: none"> *)Выбрать в рассадной емкости (или на материнском растении) – детку кактуса (здоровую, без повреждений) *)Отделить детку от материнского растения *)Опустить место прироста детки к материнскому растению в укоренитель, оставить на 3-5 минут на открытом воздухе. |
| 5. Посадка детки кактуса | <ul style="list-style-type: none"> *) В подготовленном горшке в почвосмеси сделать углубление с помощью деревянной палочки. *)Посадить детку кактуса в почву с углублением на 1 – 1,5 см. *)Прижать почву вокруг детки (по необходимости укрепить детку с помощью керамзита) *) Аккуратно полить посаженное растение. <p>Данный этап проделать с 2-3 детками. ВНИМАНИЕ. При выполнении данного этапа можно сочетать детки разных видов кактусов.</p> |
| 6. Оформление работы. | <ul style="list-style-type: none"> *)Заполнить маркировочный определитель : Номер участника выполнившего работу, Дата посадки деток. Название растения. *)Вставить определитель в стаканчик. *)Поставить стаканчик в мини тепличку. |
| 7. Завершающий этап работы | <ul style="list-style-type: none"> *)Очистить все инструменты от почвы. *)Привести в порядок свое рабочее место . *)Сообщить учителю о завершении работы. |

2 часть- «Посев семян однолетних цветочных растений»

Время выполнения -30 мин

Материалы: семена однолетних цветочных растений «Бархатцы», емкость для рассады, почва, песок, вермикулит, лопатка, емкость для подготовки почвосмеси, лейка, спец. одежда, маркировочный определитель, ножницы, фломастер, деревянные палочки, целлофан размер 40х40.

| Этап работы | Выполняемые действия |
|--|---|
| 1. Подготовка необходимого оборудования и материалов | Приготовить: 1.емкость для подготовки почво- смеси 2. емкость для рассады 3.семена «Бархатцы» 4.лопатка 5.емкость с водой 6.целлофан 7. вермикулит 8. ножницы |
| 2. Подготовка почвосмеси | *)Берем почву (землю), песок и вермикулит в соотношении 1,5 стакана почвы, 2 столовых ложки песка, 1,5 столовых ложки вермикулита *)Смешиваем до получения однородного состава. |
| 3. Подготовка емкости с почвой | *)Продельываем дренажные отверстия (2-3) с помощью ножниц. *)Насыпаем почвосмесь в емкость, недосыпав ее до верха на 1-1,5 см. *)Утрамбовать почву. *)Разравниваем поверхность почвы с помощью дощечки (картона) *)Размечаем посевные рядки (расстояние между рядками 2 см) *) Пролить рядки водой |
| 4. Посев семян | *)Открыть пакет с семенами. Произвести осмотр семян (поврежденные, пустые) *) Разложить семена в рядки на расстоянии 1,5-2 см друг от друга |

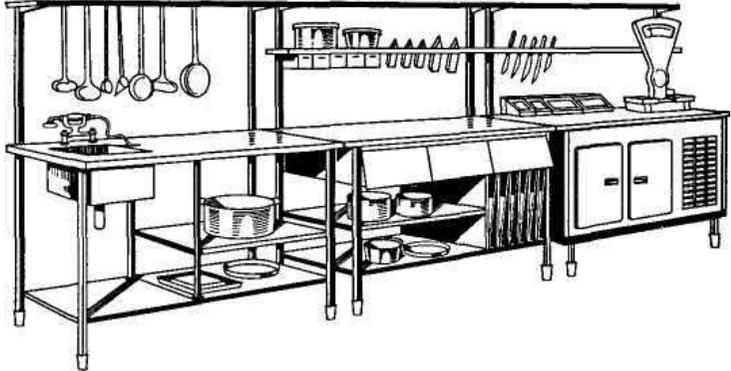
| | |
|----------------------------|--|
| | <p>*) Присыпать семена тонким слоем почвы !!!!! Один ряд с разложенными семенами оставить не засыпанным. *) Увлажнить почву</p> |
| 5. Оформление работы. | <p>*) Заполнить маркировочный определитель: Номер участника выполнившего работу, Дата посадки семян Название растения. *) Вставить определитель в емкость. *) с помощью целлофана создать парничок (для прорастания семян)</p> |
| 6. Завершающий этап работы | <p>*) Очистить все инструменты от почвы. *) Привести в порядок свое рабочее место . *) Снять спец. одежду. *) Сообщить учителю о завершении работы.</p> |

**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: |

| | | | |
|---|----------------------------------|--|--|
| | |  | <p>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</p> |
| 2 | Получение продуктов. | <p>Получить продукты.</p>  | <p>Продукты: Яйцо варёное – 1 шт., картофель варёный, морковь варёная, огурец солёный, зелёный горошек консервированный, зелень петрушки, укропа Майонез Оборудование: весы настольные</p> |
| 3 | Подготовка продуктов для салата. | <p>Подготовить продукты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - яйцо очистить от скорлупы и ополоснуть; - картофель варёный очистить от кожуры; - морковь варёную очистить от кожуры; - огурец солёный очистить от кожицы; | <p>Инструменты: ножи с маркировкой ОВ- 2шт. Инвентарь: доска с маркировкой ОВ, миски Продукты: Яйцо варёное – 1шт,</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | | | 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, - уложить овощи в салатник горкой; - добавить зеленый горошек консервированный – 20 г, заправку (майонез) – 30 г. - положить в салатник половинки яйца; | <u>Инвентарь</u> : миски, салатник, салатная ложка. <u>Оборудование</u> : весы настольные. <u>Продукты</u> : картофель – 35 г, 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 корпуса 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**.

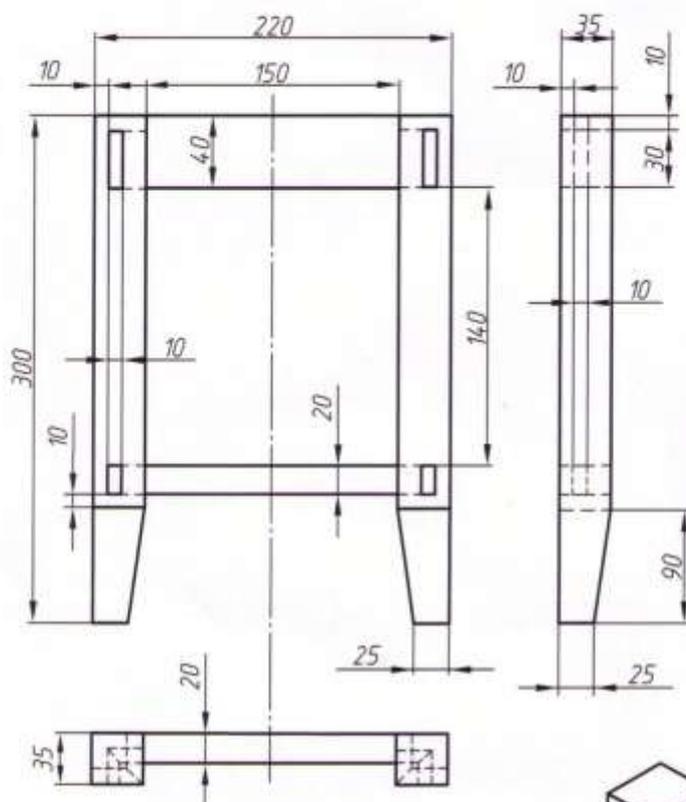
Заготовки предоставляются в полном объеме.

| № | 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. |

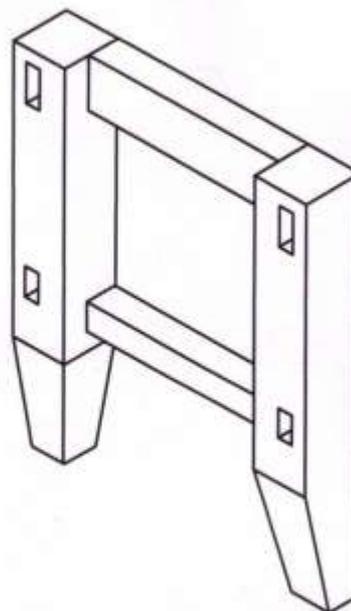
РАМКА КОРПУСА ТАБУРЕТА ДЕТСКОГО



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

Материал - сосна.

Последовательность изготовления:

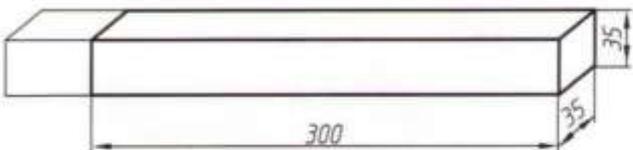
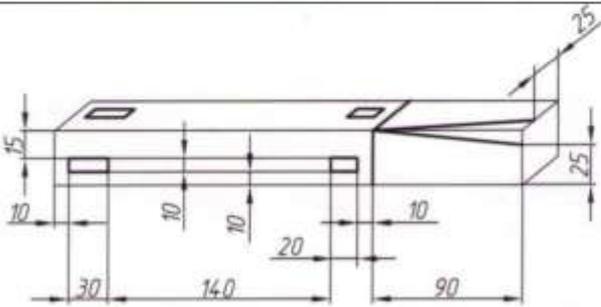
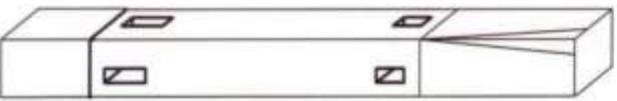
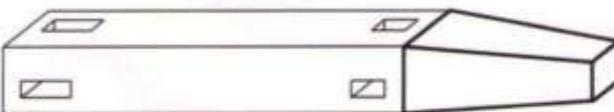
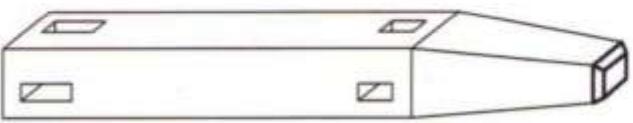


1. Разметка ножек.
2. Долбление гнёзд.
3. Стругание скосов.
4. Снятие фаски (2 мм x 45) на нижних торцах ножек.
5. Зачистка ножек шлифовальной шкуркой.
6. Собрать корпус табурета без клея.
7. Отпилить припуск по длине ножек рамки табурета в собранном виде.

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) 15x15см;
- гуашь (набор 12 цв.);
- кисть № 1, 2, 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 (15x15 см), декорированную городецкой росписью. Композиция росписи включает мотивы: городецкий конь, гирлянда с цветами и листьями. Площадь композиции 15x15 см.

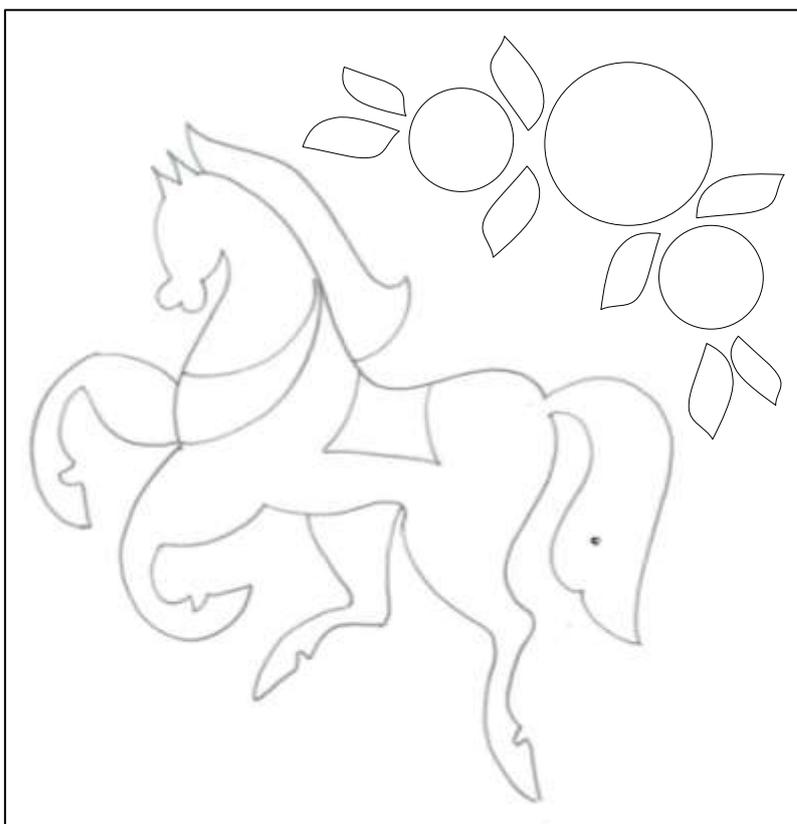


Приложение:

1. Шаблон фигуры коня.



2. Схема композиции



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

| № | Наименование операции | Техника выполнения |
|----|---|--|
| 1. | Проверить готовность рабочего места. | На спинке стула: фартук. На столе: краски гуашь 12 цв., палитра, кисти №1, 2, 3, карандаш, ластик, изделие из дерева, салфетки, стаканчик с водой, инструкционная карта, образец изделия. |
| 2. | <p>Наметить на дощечке композицию.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • Силуэт коня обводится карандашом по шаблону ближе к левому краю изделия; • В верхнем правом углу намечается цветочная гирлянда*.  <p>1 вариант - цветочная гирлянда намечена карандашом; 2 вариант – гирлянда не намечена, т.к. будет выполнена сразу кистью.</p> <hr/> <p>* умение наметить цветочную гирлянду сразу кистью без предварительного наброска карандашом на стадии подмалёвка оценивается максимальным баллом.</p> |

3. Выполнить 1-й этап
городецкой росписи -
подмалёвок.



- Развести гуашь алого цвета на палитре, выполнить подмалёвок розана кистью №3;



- Смешать светло-розовый цвет на палитре, используя цвета: алый, белый. Выполнить подмалёвок цветов купавы кистью №3 или №2;



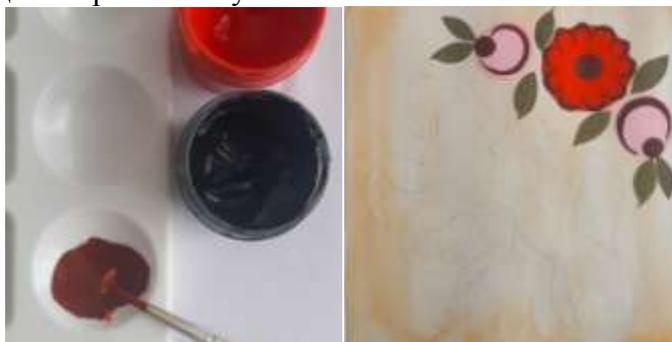
- Смешать оттенок зелёного цвета на палитре, используя цвета: охра, синий. Выполнить подмалёвок листьев кистью № 2 или №3.



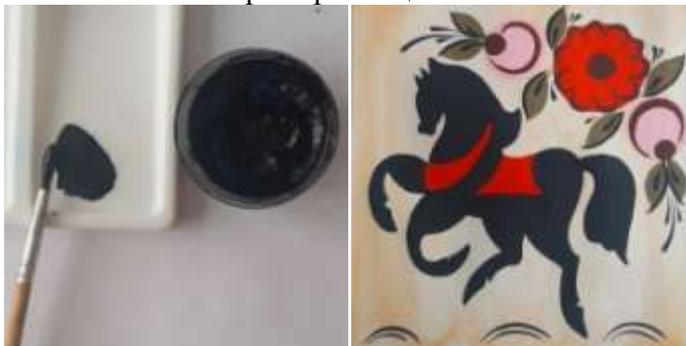
4. Выполнить 2-й этап городецкой росписи - тенёвку.



- Смешать на палитре тёмно-красный оттенок, используя красный и чёрный цвета. Выполнить тенёвку в цветах розана и купав.



- Развести на палитре чёрный цвет. Выполнить **тело коня***, тенёвку в листьях, кочки под копытами коня.



* силуэт коня можно выполнить на стадии подмалёвка. Но в целях рационального использования красок и воды, а также оптимизации времени, выполнить фигуру коня можно на этапе тенёвки цветов и листьев, когда необходимо применение чёрного цвета.

| | | |
|----|--|---|
| 5. | <p>Выполнить 3-й этап городецкой росписи - оживку.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • Белым цветом выполнить элементы оживки на цветах и листьях, на фигуре коня в соответствии с образцом (кистью №1). • Цветом охра выполнить травинки (кисть №2, №1) на кочках под копытами коня. • Красным цветом выполнить ягодки на травинках.    |
| 6. | <p>Завершение работы.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Привести в порядок свое рабочее место. • Снять фартук. • Сообщить учителю о завершении работы. |

Ключи к тестовым заданиям
Критерии оценивания выполнения практической работы
Критерии оценивания сформированности умений и навыков
Форма протоколов (итоговая таблица) по 5-м видам профессиональной и
трудовой деятельности (компетенциям 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**

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

Итоговая таблица по результатам выполнения практической работы по виду профессиональной и трудовой деятельности (компетенции конкурсных заданий) «ШВЕЙНОЕ ДЕЛО И ТЕХНОЛОГИЯ МОДЫ»

| Деталь | Критерии | Баллы |
|-------------------------------|--|--------------|
| Обработка верхнего среза шорт | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <ol style="list-style-type: none"> 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**

Член жюри _____ / _____ /

**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 | | | | |

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

| – № | Личный номер участника | Результаты оценивания по критериям | | Норма времени (в минутах) | Общее количество баллов |
|-----|------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| | | Оценивание сформированности умений и навыков | Оценивание качества выполнения работы | | |
| 1. | | | | | |
| 2. | | | | | |
| 3. | | | | | |
| 4. | | | | | |

Член 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 | A |
| 19 | Б |
| 20 | В |
| 21 | Б |
| 22 | Б |
| 23 | A |
| 24 | Б |
| 25 | Б |
| 26 | В |
| 27 | A |
| 28 | Б |
| 29 | A |
| 30 | A |

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 |
|-------------|-------------------------|--------------------|-----------------|---|--------------------------------|----------------------------|-----------------|------------------|---------------------|
| 1. | | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | | |
| 4. | | | | | | | | | |

Итоговая таблица по результатам выполнения практической работы по виду профессиональной и трудовой деятельности (компетенции конкурсных заданий) «СТОЛЯРНОЕ ДЕЛО»

Член жюри: _____ / _____

| – № | Личный номер участника | Результаты оценивания по критериям | | Норма времени (в минутах) | Общее количество баллов |
|-----|------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| | | Оценивание сформированности умений и навыков | Оценивание качества выполнения работы | | |
| 1. | | | | | |
| 2. | | | | | |
| 3. | | | | | |
| 4. | | | | | |

Формы протоколов
по виду профессиональной и трудовой деятельности (компетенции конкурсных
заданий)
«Цветоводство и декоративное садоводство»

Ключ к тестовым заданиям I (теоретического этапа)

| | | | |
|-----|----------|----|----------|
| 1. | Б | 15 | Б |
| 2. | В | 16 | А |
| 3. | В | 17 | Б |
| 4. | Б | 18 | Б |
| 5. | Б | 19 | В |
| 6. | А | 20 | Б |
| 7. | А | 21 | В |
| 8. | Б | 22 | В |
| 9. | Б | 23 | В |
| 10. | Б | 24 | А |
| 11. | Б | 25 | А |
| 12. | А | 26 | В |
| 13. | В | 27 | Б |
| 14. | Б | 28 | А |
| 29. | А | 30 | Г |
| 31. | 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 | | | | |

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 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.

0,5 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 детки растения, отделение её от маточного растения правильность посадки детки (углубление, наклон, укрепление, полив) | От 2 до 10 | |

| | | | |
|--|--------------------------------|----|--|
| | Максимальное количество баллов | 20 | |
| | Минимальное количество баллов | 4 | |

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

| – № | Личный номер участника | Результаты оценивания по критериям | | Норма времени (в минутах) | Общее количество баллов |
|-----|------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| | | Оценивание сформированности умений и навыков | Оценивание качества выполнения работы | | |
| 1. | | | | | |
| 2. | | | | | |
| 3. | | | | | |
| 4. | | | | | |

Член жюри: _____ / _____

**Формы протоколов
по виду профессиональной и трудовой деятельности**

| – № | Личный номер участника | Результаты оценивания по критериям | | Норма времени (в минутах) | Общее количество баллов |
|-----|------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| | | Оценивание сформированности умений и навыков | Оценивание качества выполнения работы | | |
| 1. | | | | | |
| 2. | | | | | |
| 3. | | | | | |
| 4. | | | | | |

(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 | | | | |
|------------|--|--|--|--|

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) | <ul style="list-style-type: none"> • Фигура коня обведена по шаблону, располагается на изделии ближе к левому краю в соответствии с образцом; • Цветочная гирлянда намечена в виде кругов и листьев ближе к верхнему правому углу в соответствии с изображением на образце; • Отсутствие схематичного наброска цветочной гирлянды, так как конкурсант владеет техникой «махового» письма. <p>* умение наметить композицию на стадии подмалёвка сразу кистью (с «маху») без предварительного наброска карандашом оценивается</p> | 1-3 |

| | | | |
|----|--|---|-----|
| | | максимальным баллом. | |
| 2. | 1-й этап росписи дощечки - подмалёвок. | <ul style="list-style-type: none"> • В соответствии с инструкционно-технологической картой; • Подмалёвок выполнен аккуратно; • Расположение пятен композиционно грамотно; • Применение кистей соответствующего размера (№3, №2); • Подмалёвок выполняется кистевыми приёмами (круговые движениями, пластичные мазки кистью); • Цвет подмалёвка сложный, соответствует описанию в технологической карте. | 1-6 |
| 3. | 2-й этап росписи дощечки - тенёвка. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | 1-5 |
| 4. | 3-й этап росписи дощечки - оживка. | <ul style="list-style-type: none"> • В соответствии с инструкционно-технологической картой; • Белый цвет чистый, без примесей; • Оживка выполняется графично, тонкими линиями, лёгкими движениями кисти; • Применение кистей соответствующего размера (№1); • Стебли и травинки прописаны аккуратно; • Композиция уравновешена, выглядит завершённой. | 1-6 |
| | | Максимальное количество баллов | 20 |
| | | Минимальное количество баллов | 4 |

ПРИЛОЖЕНИЕ 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. | | | | | | |

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. | | | | | | |

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. | | | | | | |

Председатель жюри _____/_____/

Члены жюри:

_____/_____/