ПРИЛОЖЕНИЕ

к распоряжению министерства

образования и науки

Самарской области

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_\_

ПОЛОЖЕНИЕ

**о проведении регионального конкурса**

**«Лучший по профессии»**

**среди обучающихся с интеллектуальными нарушениями**

**1. Общие положения**

* 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.
  2. Организация Конкурса направлена на реализацию Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью).
  3. Конкурс проводится по 6-и видам профессиональной и трудовой деятельности (компетенциям конкурсных заданий):

«Швейное дело и технология моды»;

«Цветоводство и декоративное садоводство»;

«Столярное дело»;

«Кулинария»;

«Декоративно-прикладное искусство»;

«Подготовка младшего обслуживающего персонала».

**2. Цели и задачи Конкурса**

* 1. Цель Конкурса – психолого-педагогическая коррекция развития личности подростков с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью) и подготовка их к самостоятельной жизни;
  2. Задачи Конкурса:

социальная адаптация детей с интеллектуальными нарушениями и интеграция в общество средствами обучения профильному труду в школах;

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. Участниками конкурса являются обучающиеся с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью) в возрасте от 14 до 17 лет (не более одного участника по каждой номинации от образовательной организации).

Победители и призеры 2023 года принимать участие в Конкурсе не могут.

**4. Сроки и место проведения Конкурса**

* 1. Конкурс проводится 09.04.2024 на базе ГБОУ школы-интерната № 3 г.о. Тольятти по адресу: г.о. Тольятти, ул. Кирова, 64.
  2. Заявки на конкурс принимаются до 01.03.2024 (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 профессиональных образовательных организаций, представители образовательных организаций, 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.

6.6. Члены жюри осуществляют свою деятельность на безвозмездной основе.

**7. Порядок проведения Конкурса.**

7.1. Конкурс проходит 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).

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

7.2. 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.

Во время проведения Конкурса 10% вопросов теоретической части могут быть изменены.

7.3. 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 № 4 к настоящему Положению.

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

7.5. 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 равен 1 баллу.

8.2. Критерии выполнения практических работ в рамках II этапа (практического тура) Конкурса в соответствии с приложением № 5 к настоящему Положению.

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

организации рабочего места;

соблюдения правил техники безопасности;

соблюдения технических и технологических требований;

соблюдения нормы времени.

8.4. 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 исключительно 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 министерством образования и науки Самарской области дипломами победителя и призера, участники – Тольяттинским управлением министерства образования и науки Самарской области выдается сертификат участника. Педагогам, подготовившим победителей и призеров конкурса, вручаются благодарственные письма министерства образования и науки Самарской области.

10. Контактная информация

Заявки отправляются на адрес эл. почты: [so\_school3i@samara.edu.ru](mailto:so_school3i@samara.edu.ru) с пометкой «Конкурс».

Контактное лицо: Терентьева Марина Вячеславовна, педагог-организатор ГБОУ школы-интерната № 3 г.о. Тольятти.

Телефон: 8(8482) 24 51 31, 89277712854

Приложение 1

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** |  |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |  |

**2023-2024 уч. год**

**Кандидатуры преподавателей на экспертов с указанием номинации (ФИО, сот.телефон, номинация)**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель образовательного учреждения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

подпись расшифровка подписи

МП

Заявление

на участие в региональном Конкурсе **«Лучший по профессии»**

среди обучающихся с интеллектуальными нарушениями

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 2024 году.

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024г. Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 2

**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 |
| Домарецкая  Ольга Владиславовна | Консультант отдела развития образования Тольяттинского управления министерства образования и науки Самарской области |
| Степанова  Ольга Павловна | директор ГБОУ школы-интерната № 3 г.о. Тольятти |
| Терентьева  Марина Вячеславовна | педагог-организатор ГБОУ школы-интерната № 3 г.о. Тольятти |

Приложение 3

**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. | Как называется расстояние от края детали до строчки | а) стежок  б) шов  в) строчка | 1. б |
| 2. | Какого цвета нитки следует подобрать для пришивания пуговиц с отверстиями | а) не имеет значения  б) в цвет пуговицы  в) в цвет ткани | 2. б |
| 3. | Определите вид шва, выпадающий из предложенной группы | а) шов в замок  б) стачной взаутюжку  в) обтачной кант | 3. в |
| 4. | Паровоздушный манекен предназначен для | а) внутрипроцессной ВТО  б) межаперационной ВТО  в) окончательной ВТО | 4. в |
| 5. | Закончите предложение выбрав правильный вариант ответа: Ласы - это | а) замины и заломы на ткани  б) блеск на поверхности ткани  в) опалы | 5. б |
| 6. | При обработке пояса из плотных тканей с клеевой прокладкой дублируют | а) нижнюю часть пояс  б) верхнюю часть пояс  г) верхнюю и нижнюю части пояса | 6. а |
| 7. | Ширина шва стачивания срезов на универсальной машине равна: | а) 0,7-0,8см  б) 0,8-1см  в) 1-1, 5см | 7. в |
| 8. | Какие машинные швы относят к краевым: | а) стачной шов  б) шов вподгибку с закрытым срезом  в) расстрачной шов | 8. б |
| 9. | Какие необходимы мерки для пошива юбки-шорт: | а) длина изделия  б) обхват груди  в) полуобхват талии  г) длина спины  д) полуобхват бёдер  е) ширина шорт внизу | 9. а, в, д,е |
| 10. | Как называют нити, идущие вдоль ткани: | а) поперечные нити  б) нити основы  в) кромка | 10. б |
| 11. | При обработке боковых срезов стачным швом взаутюжку их обметывают | а) до стачивания  б) после стачивания  в) во время стачивания | 11. б |
| 12. | Смётывание выполняют: | а) как удобно  б) справа налево  в) слева направо | 12. б |
| 13. | Выбери инструменты для ручных работ: | а) линейка  б) игла  в) колышек  г) ножницы | 13. б, г |
| 14. | Какого цвета нитки используют для выполнения отделочных строчек: | а) согласно модели  б) ярких тонов  в) в цвет ткани | 14. а |
| 15. | Установи последовательность работы по пошиву юбки-шорт на запах: | а) отутюжить изделие  б) обработать пояс  в) обработать верхний срез поясом  г) обработать низ шорт  д) обработать боковые срезы  е) обработать шаговые срезы  ж) обработать срез сидения  з) обработать запах юбки-шорт | 15. д, е, ж, з, б, в, г |
| 16. | Как называется деталь изделия, вырезанная из картона\плотной бумаги: | а) лекало  б) выкройка | 16. а |
| 17. | Величина, прибавляемая к выкройке при раскрое изделия | а) припуск  б) прибавка | 17. а |
| 18. | Назовите стежки, которыми можно выполнить подшивание низа изделия | а) потайные подшивочные стежки  б) стегальные стежки  в) обметочные стежки | 18. а |
| 19. | Когда выполняют декатирование ткани | а) перед раскроем  б) в процессе носки  в) готового изделия | 19. а |
| 20. | Как правильно расположить инструменты и приспособления во время работы на рабочем столе | а) в зависимости от площади стола  б) справа  в) в зависимости от размера инструментов | 20. б |
| 21. | Какие швы и стежки используют для обработки нижнего среза шорт в облегченных тканях | а) шов вподгибку с открытым срезом  б) окантовочным швом  в) потайные стежки  г) шов вподгибку с закрытым срезом  д) крестообразные стежки  е) зигзагообразной строчкой | 21. а, г, б |

**Примерные вопросы тестовых заданий**

**для проведения теоретического тура**

**Конкурса по виду профессиональной и трудовой деятельности**

**(компетенции конкурсных заданий)**

**«КУЛЬНАРИЯ»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Вопрос | Варианты ответов | Правильные ответы | № |
| 1. | Включать и выключать электроприборы следует: | а) сухими руками, держась за шнур.  б) сухими руками, держась за вилку;  в) прихватками, держась за вилку; |  | 1. |
| 2 | Несоблюдение санитарно-гигиенических правил и требований при приготовлении пищи может привести: | а) к травмам;  б) к ожогам;  в) к отравлениям. |  | 2. |
| 3 | Снимая крышку с горячей посуды, следует поднимать ее: | а) вверх;  б) от себя;  в) на себя;  г) любым способом. |  | 3. |
| 4. | Энергетическая ценность продукта измеряется: | а)  граммами;  б) миллиграммами;  в)  калориями;  г) процентами. |  | 4. |
| 5. | 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. |  | 5. |
| 6. | Что такое «меню»: | а) перечень блюд и напитков, предлагаемых на предприятиях общественного питания;  б) количество блюд на столе;  в) продукты, которые повышают аппетит. |  | 6. |
| 7. | Первичная обработка овощей не включает в себя: | а) сортировку;  б) мытьё;  в) очистку;  г) нарезку;  д) варку. |  | 7. |
| 8. | Сервировка стола – это: | а) подготовка и оформление стола для приёма пищи;  б) полный ассортимент посуды;  в) установленный, принятый порядок поведения. |  | 8. |
| 9. | При сервировке стола к обеду  вилку кладут: | а)  справа от тарелки зубцами вверх;  б)  слева от тарелки зубцами вниз;  в)  справа от тарелки зубцами вниз;  г)  слева от тарелки зубцами вверх. |  | 9. |
| 10. | Перечень блюд, которые предлагаются за столом это: | а) расписание;  б) меню;  в) график. |  | 10. |
| 11. | Как называются стаканчики из слоеного теста? | а) тарталетки;  б) корзиночки;  в) валованы;  г) трубочки. |  | 11. |
| 12. | Что такое канапе? | а) маленькие закусочные бутерброды;  б) корзиночки, выпеченные из сдобного  теста;  в) закрытые бутерброды из слоеного теста. |  | 12. |
| 13. | Что может быть основой для приготовления канапе? | а) хлеб;  б) чипсы;  в) крекеры;  г) любое из выше перечисленного. |  | 13. |
| 14. | Из каких продуктов приготавливают канапе на ржаном хлебе? | а) с килькой, бужениной;   б) с ветчиной, колбасой вареной;   в) с сыром, сливочным маслом;  г) с мясом цыпленка. |  | 14. |
| 15. | Холодные легкие закуски на шпажках едят: | а) с вилкой;  б) с ножом;  в) без вилки и ножа;  г) без ножа. |  | 15. |
| 16. | Холодные закуски подразделяются на: | а) канапе, волованы, рулеты;  б) бутерброды, винегреты, заливные;  в) канапе, салаты, рулеты;  г) салаты, бутерброды, заливные. |  | 16. |
| 17. | Срок реализации канапе: | а) 6 часов  б) 12 часов  в) 18 часов  г) 30 минут |  | 17. |
| 18. | Яйцо свежее если оно: | а) находится на поверхности жидкости;  б) опустилось на дно;  в) оба варианта верны. |  | 18. |
| 19. | Назовите вид тепловой обработки, который не используют при приготовлении блюд из яиц | а) варка;  б) тушение;  в) жаренье. |  | 19. |
| 20. | Разрыхлители теста  - это | а) вещества, которые придают тесту пористость, воздушность;  б) вещества, которые помогают тесту склеиваться;  в) вещества, которые употребляются для придания тесту аромата. |  | 20. |
| 21. | Какой продукт не используется при приготовлении пресного теста: | а) дрожжи;  б) яйцо;  в) сахар. |  | 21. |
| 22. | Лавровый лист в суп вводят: | а) в начале варки  б) в середине варки  в) в конце варки |  | 22. |
| 23. | Из чего не изготавливают крупу: | а) пшеница  б) гречиха  в) рис  г) картофель |  | 23. |
| 24. | Основным ингредиентом рассольников является: | а) картофель;  б) перловая крупа;  в) солёные огурцы. |  | 24. |
| 25. | Какая часть гвоздичного дерева после сушки становится пряностью: | а) листья;  б) кора;  в) бутоны. |  | 25. |
| 26. | Что не является способом консервирования: | а) сортировка;  б) квашение;  в) сушка. |  | 26. |
| 27. | Бульоны всегда в конце варки: | а) солят;  б) процеживают;  в) осветляют. |  | 27. |
| 28. | При каком виде консервирования используется уксусная или лимонная кислота: | а) квашение;  б) маринование;  в) замораживание. |  | 28. |
| 29. | Бланширование - это: | а) тщательная мойка;  б) укупорка банок крышками;  в) кратковременная обработка сырья кипящей водой или паром. |  | 29. |
| 30. | Правильное хранение продуктов в холодильнике включает в себя: | а) Приготовленные блюда можно помещать в холодильник в горячем состоянии.  б) Продукты и готовые блюда можно хранить сколько угодно.  в) Сырое мясо и готовые блюда хранить на одной полке  г) Продукты готовые к употреблению хранить в закрытом виде и отдельно от сырых. |  | 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. | Какой клей является синтетическим: | а) ПВА;  б) казеиновый;  в) мездровый. |  | 1. |
| 2. | Нижняя часть ствола называется: | а) вершина;  б) комель;  в) крона. |  | 2. |
| 3. | К механическим свойствам древесины относится: | а) упругость;  б) блеск;  в) текстура. |  | 3. |
| 4. | Круглый шип - это: | а) шкант;  б) проушина;  в) пробка. |  | 4. |
| 5. | Правильно сложенный ряд досок, готовой продукции называется: | а) укладка;  б) штабель;  в) шпунт. |  | 5. |
| 6. | Самый простой способ избавления древесины от влажности: | а) замораживание; б) естественная сушка; в) искусственная сушка. |  | 6. |
| 7. | Станок для затачивания инструментов называется: | а) заточка;  б) дрель;  в) точило. |  | 7. |
| 8. | К частям верстака относится: | а) крышка;  б) основание;  в) шпиндель. |  | 8. |
| 9. | Чем выпиливают фигуры криволинейных контуров из фанеры | а) ножовкой для смешанного пиления;  б) коловоротом;  в) лобзиком. |  | 9. |
| 10. | Приспособление для распиловки под определенным углом называется: | а) ножовка;  б) стусло;  в) струг. |  | 10. |
| 11. | Какое основное назначение электролобзика: | а) пиление досок на бруски;  б) криволинейное пиление;  в) отрезание поперек. |  | 11. |
| 12. | Дерево с мягкой древесиной: | а) липа;  б) яблоня;  в) дуб. |  | 12. |
| 13. | Какую мебель собирают на стяжках: | а) гнутую;  б) плетеную;  в) корпусную. |  | 13. |
| 14. | Как шлифуют древесину щлифовальной шкуркой | а) вдоль волокон;  б) поперек волокон;  в) под разными углами волокон. |  | 14. |
| 15. | Что называется выжиганием | а) обжигание изделий на открытом огне;  б) окраска изделий в темные тона;  в) нанесение на изделие различных рисунков сильно нагретой проволокой. |  | 15. |
| 16. | Столярный режущий инструмент для выборки гнезд, проушин - это | а) ножовка;  б) стамеска;  в) резец. |  | 16. |
| 17. | Сквозные гнезда размечают | а) с одной стороны;  б) с двух сторон;  в) с трех сторон. |  | 17. |
| 18. | Укажите название шипа, изготовленного из другого куска дерева: | а) прямой;  б) отдельный;  в) вставной. |  | 18. |
| 19. | Направление волокон во вставном шипе должно быть: | а) продольным;  б) поперечным;  в) не имеет значения. |  | 19. |
| 20. | Для закрепления заготовки и передачи ей вращения в станке служит: | а) подручник;  б) передняя бабка;  в) задняя бабка. |  | 20. |
| 21. | К разметочному инструменту не относится: | а) угольник;  б) рейсмус;  в) припуск. |  | 21. |
| 22. | Шаблон необходим для: | а) проведения параллельных линий;  б) разметки;  в) проверки угла детали. |  | 22. |
| 23. | К частям рубанка не относится | а) колодка;  б) станина;  в) клин. |  | 23. |
| 24. | Почему нельзя держать руку во время пиления близко у полотна пилы | а) полотно пилы нагревается;  б) неудобно держать заготовку;  в) можно поранить руку. |  | 24. |
| 25. | Каким инструментом размечают окружности | а) циркулем;  б) рейсмусом;  в) угольником. |  | 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. |

**Примерные вопросы тестовых заданий для проведения**

**теоретического тура**

**Конкурса по виду профессиональной и трудовой деятельности**

**(компетенции конкурсных заданий)**

**«ЦВЕТОВОДСТВО И ДЕКОРАТИВНОЕ САДОВОДСТВО»**

**1. В какой год двулетники начинают цвести**

А) первый

Б) второй

В) третий

**2. Растения, которые выкапывают с наступлением холодов и хранят в прохладном помещении**

**А) однолетники**

**Б) зимующие многолетники**

**В) розы**

**Г) не зимующие многолетники**

**3. Почвосмесь – это**

А) лесная почва

Б) почва садовая

В) смесь из разных компонентов (песок, уголь, вермикулит, грунт, торф…)

Г) все ответы верны.

**4.Инструменты для нарезки черенков розы**

         А)  садовая ножовка;

         Б)  садовый нож;

         В)  секатор.

**5. Восстановите этапы ремонта дорожки**

…- проверка качества ремонта

…- определить вид ремонта

…- осмотр дорожки

…- подготовка к ремонту

…- определение материала для ремонта

…- ремонт дорожки

**6. Виды теплиц по внутреннему устройству**

А) парник, рассадник

Б) культивированная, выгоночная

В) грунтовая, стеллажная

**7.Удаление верхней части молодого побега у комнатного растения – это**…

А) прищипка

Б) пересадка

В) перевалка

Г) посев семян

Д) удаление семян и бутонов

**8. Роза – это…**

А) красивоцветущее дерево;

Б) красивоцветущий кустарник;

В) красивоцветущая трава.

**9. Через сколько лет нужно пересаживать ирисы?**

А) 2 – 3 года;

Б) 3 – 4 года;

В) 4 – 5 года.

**10. Растения, у которых с наступлением холодов отмирает надземная часть, а подземная остается в земле и не вымерзает**

**А) зимующие многолетники**

**Б) кустарники**

**В) не зимующие многолетники**

**Г) однолетники**

**11.Самый простой способ утепления корней**

А) укрытие

Б) окучивание

В) обрезка

Г) полив

**12.К однолетним цветочным растениям относятся**

А) гладиолусы

Б) маргаритки

В) бархатцы

**13. Узкий, вытянутый цветник из низкорослых растений**

А) бордюр

Б) рабатка

В) арабеска

Г) цветник

**14. Семена отбирают и сортируют для чего?**

А) чтобы при посеве дружно взошли

Б) чтобы не испортились

В) чтобы высохли

**15.Чем размножаются однолетники?**

А) семенами

Б) корнем

В) листом

**16. Способ омоложения комнатных растений:**

А) удаление семян и цветов

Б) посев семян

В) пересадка

Г) прищипка

**17. Каким способом размножаются чаще всего многолетние цветочные растения?**

 А) вегетативным способом

 Б) семенным способом

**18. От чего зависит состав комнатной смеси?**

А) от вида растения;

Б) от размера горшка;

В) от времени года;

**19. Перевалка – это перенос растения….**

А) с комом земли в другой горшок

Б) без кома земли в другой горшок

**20. Однолетние цветковые растения осенью…**

А) удаляют с корнем

Б) срезают стебли, а корни оставляют в почве

В) собирают семена и ничего не обрезают.

**21.Инструмент для декоративной обрезки кустарников**

А) газонокосилка

Б) мотыга

В) секатор

Г) садовый нож

**22. При пикировке нужно**

А) прищипывать корень;

Б) не прищипывать корень.

**23. Самопосев семян – это**

А) человек сеет семена

Б) посев семян без участия человека

Г) пикировка рассады

**24. Спирея – это**

А) комнатное растение

Б) дерево

В) однолетнее растение

Г) декоративный кустарник

**25. Какие растения можно использовать для выгонки**

А) ромашка,

Б) астра

В) тюльпан

Г) крокус

Д) мальва

Е) нарцисс

Ж) пион

З) роза

**26. Какое вещество более эффективно для стимуляции корнеобразования у цитрусовых?**

А) марганцовка

Б) корневин

В) гетероауксин

Г) древесный уголь

**27. Назначение корневища, луковиц, корнеклубней у цветкового растения.**

А) для опоры;

Б) для запаса питательных веществ;

В) для лучшего цветения.

**28. Сколько цветов (бутонов) можно получить от одной луковицы тюльпана за один сезон**

А) ни одного

Б) 2-5

В) много

Г) 1

**29. Ландшафтный дизайнер –**

А) специалист по выращиванию растений

Б) специалист по художественной организации садов, парков

В) специалист по подстрижке газонов

Д) все ответы верны

**30. Выберите способы вегетативного размножения**

А) стеблевыми черенками

Б) бутоном

В) делением корневища

Г) семенами

Д) луковицами

Е) все подходит

**31. Выберите растения с самыми мелкими семенами**.

А) астра

Б) цинния

В) петуния

**32. Посаженные в ящик семена поливают при помощи**

А) лейки;

Б) пульверизатора;

В) ведра.

**33. Размножение цветковых растений бывает**

А) семенным и вегетативным;

Б) семенным и черешковым;

В) семенным и листовым

**34. Сколько почек должна иметь одна делёнка комнатного растения**

А)1

Б) 2-5

В) 3-10

Г) любое количество

Д) не должна иметь почек

**35. Семенниками называют**

А) растения, с которых собирают семена

Б) срезанные стебли с листьями и семенами

В) маленькие будущие растения

**36. У гладиолуса корень представлен**

А) корневищем

Б) луковицей

В) усиком

Г) клубнелуковицей

**37. Выберите основные способы внесения минеральных удобрений**

А) разбросный, рядковый, локальный, подкормка

Б) подкормка, параллельный, локальный

В) рядковый, в борозду, по кругу

Г) рядковый, локальный, минеральный

**38. Канны, каллы – это** **растения**

А) однолетние

Б) семенные

В) многолетние

**39. Какая часть растения используется для посадки растения на выгонку**

А) лист

Б) цветок

В) луковица

Г) стебель

Д) семена

**40. Фитокартина – это**

А) композиция из живых растений, посаженная в рамку вертикально

Б) это композиция, посаженная в стеклянный сосуд

В) это композиция из засушенных растений

Г) это цветочные растения, посаженные в цветочных горшках.

Ключ к тестовым заданиям I (теоретического) этапа

1-б 11-б 21- в 31-в

2-г 12-в 22-а 32 -б

3-в 13-а 23-б 33-а

4-в 14-а 24–г 34-б

5- 6,2,1,4,3,5 15–а 25-в, г, е 35- а

6-в 16-г 26-в 36- г

7- а 17-а 27-б 37-а

8-б 18-а 28-г 38-в

9-б 19-а 29- б 39-в

10-а 20-а 30-а, в, д 40-а

**Примерные вопросы тестовых заданий для проведения теоретического тура Конкурса** **по виду профессиональной и трудовой деятельности**

**(компетенции конкурсных заданий)**

**«ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ИСКУССТВО»**

1. Хохломская роспись зародилась:
2. в Москве;
3. в Заволжье;
4. на Урале.
5. Что способствовало образованию хохломского промысла?
6. близость к Макарьевской ярмарке, неплодородная земля;
7. близость к Волге, связь с крупными ярмарками;
8. богатство лесов, неплодородная земля, близость к Волге;
9. Какими инструментами пользовались мастера при росписи массовых изделий:
10. кистями;
11. штампиками и кистями;
12. штампиками.
13. Какая продукция в хохломском промысле пользовалась наибольшим спросом:
14. ложки;
15. миски;
16. братины.
17. Хохломской орнамент складывается:
18. благодаря личному вкусу художника;
19. благодаря формам деревянной посуды;
20. в зависимости от центра промысла.
21. Какой вид росписи является классическим примером «верхового» письма:
22. «травка»;
23. «под листок»;
24. «кудрина».
25. Какие основные цвета включает в себя палитра хохломской росписи:
26. красный, черный, золотой;
27. красный, черный, зеленый, коричневый, синий, белый, розовый, золотой;
28. красный, черный, зеленый, коричневый, золотой.
29. О каком виде письма речь?

Пишется завитками, мелкими ягодками по золотому фону:

1. «кудрина»;
2. «травка»;
3. «под фон».
4. О каком виде письма речь?

Пишется по золотому фону, включает в себя кроме «травки» листья, ягоды, цветы:

1. «под фон»;
2. «кудрина»;
3. «под листок» или «под ягодку».
4. Основные цвета для росписи «травка»:
5. черный и красный на золотом фоне;
6. черный, красный, зеленый на золотом фоне;
7. черный, красный, зеленый, коричневый на золотом фоне.
8. Как называется вид «травного» орнамента в виде ромба или квадрата:
9. «травка»;
10. «пряник»;
11. «кудрина».
12. В каком виде письма золото просвечивает только в силуэтах листьев, цветов, птиц, рыб и пр.:
13. в «верховом»;
14. в «фоновом».
15. В производстве при лужении хохломской посуды используют:
16. олово;
17. серебро;
18. алюминиевый порошок.
19. Для хохломской росписи используют кисти:
20. круглые из щетины;
21. круглые беличьи;
22. плоские беличьи.
23. Какие породы дерева используют в производстве посуды:
24. береза, ясень, ель, сосна;
25. липа, дуб, сосна, пихта;
26. липа, осина, береза, ольха.
27. Для чего в технологическом процессе необходим процесс шпатлевки:
28. для покрытия изделия вапом;
29. для заделывания трещин и неровностей в деревянной основе;
30. для покрытия изделий алюминиевым порошком.
31. При выполнении росписи кисточку держат:
32. всеми пальцами за середину черенка;
33. тремя пальцами за середину черенка;
34. тремя пальцами у основания металлического патрона.
35. Какие основные требования предъявляются к краскам на хохломском промысле:
36. жаропрочность;
37. контрастность к фону;
38. яркость, сочность.
39. О каком инструменте речь:

Специальный тампон из куска войлока, поролона, пакли, обернутый тканью, к нижней части которого пришит кусок мягкой овчины с подстриженной шерстью:

1. «куколка»;
2. штамп;
3. тампон.
4. При какой технологической операции используют алюминиевый порошок:
5. при грунтовке;
6. при шпатлевке;
7. при лужении.

Ключ к тестовым заданиям I (теоретического) этапа

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

**Примерные вопросы тестовых заданий для проведения теоретического тура Конкурса** **по виду профессиональной и трудовой деятельности**

**(компетенции конкурсных заданий)**

**«ПОДГОТОВКА МЛАДШЕГО ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Вопрос | Варианты ответов | Ответы | |
| 1. | Включать и выключать электроприбор следует: | а) сухими руками, держась за вилку;  б) прихватками, держась за вилку;  в) сухими руками, держась за шнур. |  | а) |
| 2. | Что не относится к уборочному инвентарю: | а) ведро;  б) лопата;  в) швабра. |  | б) |
| 3. | Какую работу не выполняет младший обслуживающий персонал: | а) протирка подоконников;  б) протирка пола шваброй;  в) продажа продуктов питания. |  | в) |
| 4. | Выберите правильную последовательность выполнения действий при мытье посуды: | а) очистить посуду от остатков пищи, рассортировать посуду по очерёдности мытья, 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. |  | а) |
| 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. |  | в) |
| 6. | Для чего предназначена рабочая одежда | а) для праздников;  б) для защиты организма;  в) для занятий спортом. |  | б) |
| 7. | Что обязательно добавляет в воду санитарка при уборке кабинетов | а) соду;  б) дезинфицирующее вещество;  в) сахар. |  | б) |
| 8. | Что такое профилактика? | а) обмен воздуха в помещениях путем удаления испорченного и подачи свежего воздуха;  б) совокупность предупредительных мероприятий, направленных на сохранение и укрепление нормального состояния, здоровья;  в) устройство для утюжки белья. |  | б) |
| 9. | Какую работу не выполняет младший обслуживающий персонал в поликлинике: | а) мытье лабораторной посуды;  б) стирка белья;  в) уборка кабинетов. |  | а) |
| 10. | Требования к инструментам и хозяйственному инвентарю (исключить лишнее): | а) удобство;  б) высокая цена;  в) надежность и долговечность;  г) безопасность использования. |  | б) |
| 11. | Какие комнатные растения не бывают: | а) тенелюбивые;  б) солнцелюбивые;  в) светолюбивые. |  | б) |
| 12. | Расставь по порядку действия при подаче грелки больному: | а) наполнить горячей водой;  б) проверить, не вытекает ли вода;  в) завинтить пробку. | 1.  2.  3. | а)  в)  б) |
| 13. | Из каких материалов изготовлено санитарно-техническое оборудование? | а) стекло;  б) керамика;  в) эмалированный чугун; | 1.  2. | б)  в) |
| 14. | Как называется инструмент для удаления засора? | а) швабра;  б) вантуз;  в) щётка; |  | б) |
| 15. | К устройству лестницы не относится: | а) ступени;  б) лифт;  в) площадка. |  | б) |
| 16. | Гигроскопичность – это: | а) способность ткани воспринимать пыль, загрязняться;  б) уменьшение размеров ткани при стирке;  в) способность ткани впитывать влагу. |  | в) |
| 17. | Что не относится к туалету больного: | а) обработка рук;  б) смена постельного белья;  в) мытьё ног. |  | б) |
| 18. | К уходу за больным не относится: | а) устройство удобной постели;  б) гигиеническое содержание больного;  в) покупка продуктов питания. |  | в) |
| 19. | Как нужно ухаживать за мягкой мебелью? | а) стирать горячей водой с порошком;  б) мыть с мылом;  в) чистить пылесосом, выбивать. |  | в) |
| 20. | Что не относится к строению дерева: | а) ствол;  б) брус;  в) крона. |  | б) |
| 21. | Где хранить иглы и булавки, которые используются во время выполнения ручных швейных работ? | а) в столе;  б) на бобине с нитками;  в) в кармане;  г) в игольнице. |  | г) |
| 22. | Что нельзя делать во время приёма больным гигиенической ванны: | а) помогать мыться;  б) оставлять больного одного;  в) следить за состоянием больного. |  | б) |
| 23. | У утюжильного стола должен быть изоляционный коврик из: | а) резины;  б) металла;  в) пластмассы;  г) картона |  | а) |
| 24. | Из каких деталей не состоит утюг: | а) подошва;  б) кнопка «пар»;  в) термометр. |  | в) |
| 25. | Какое заболевание не относится к инфекционным: | а) грипп;  б) бронхиальная астма;  в) туберкулез. |  | б) |
| 26. | Что нельзя обсуждать с больным: | а) заболевание;  б) смена постельного белья;  в) обработка рук. |  | а) |
| 27. | Виды пола (исключить лишнее): | а) дощатый крашеный;  б) покрытый линолеумом;  в) покрытый картоном. |  | в) |
| 28. | Виды перевязочного материала (исключить лишнее): | а) бинт;  б) мочалка;  в) салфетка. |  | б) |

Приложение 4

**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.**

**«Обработка нижнего среза юбки-шорт на запах швом вподгибку с открытым срезом»**

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**

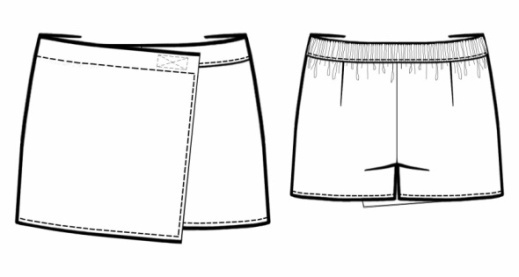
2.1. Конкурсное задание – **«Обработка нижнего среза юбки-шорт на запах швом вподгибку с открытым срезом»**

Норма времени **- 1 час**

2.2 Оборудование, приспособления, инструмент.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п /п | Наименование оборудования, инструмента | Количество |
| **1.** | Ручное рабочее место (стол, инструменты и приспособления для ручных работ) | 1шт. на конкурсанта |
| **2.** | 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 |

**ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**«ОБРАБОТКА НИЖНЕГО СРЕЗА ЮБКИ-ШОРТ НА ЗАПАХ ШВОМ ВПОДГИБКУ С ОТКРЫТЫМ СРЕЗОМ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Описание операции | Изображение | Технические условия |
| 1. | Наметить меловую линию подгиба низа юбки-шорт от обметанного края вверх на 2см. | 2 см | Ширина припуска шва на обработку низа юбки-шорт 2 см. |
| 2. | Подогнуть припуск шва вровень с низом запаха юбки и заметать нижний срез шорт на изнаночную сторону по намеченной линии прямыми сметочными стежками от бокового шва передней половинки до бокового шва задней половинки. | 1см | Сметочную строчку проложить контрастными нитками от сгиба припуска шва на подгиб - шириной 1см. |
| 3. | Приутюжить низ юбки-шорт с изнаночной стороны изделия. |  | По необходимости использовать проутюжку. |
| 4. | Застрочить припуск шва на расстоянии 0,2 мм от обработанного среза с изнаночной стороны изделия, выполнить закрепки в начале и в конце строчки. | 0,2 мм мммм см | Ширина шва от обработанного среза 0,2 мм.  В закрепке три стежка. |
| 5.-6.-7. | Убрать сметочные стежки, приутюжить нижний шов юбки-шорт с лицевой стороны.  Очистить юбку-шорты от ниток, отутюжить готовое изделие, пришить бирку с фамилией. |  | По необходимости использовать проутюжку. |

**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 - «Размножение комнатных цитрусовых растений черенкованием»**

**Время выполнения -30 мин**

**Материалы:** горшочное растение – лимон, стаканчик для рассады (горшок), почва, песок, керамзит мелкой фракции, перлит, лопатка, емкость для подготовки почвосмеси, лейка, пульверизатор, спец. одежда, маркировочный определитель, нож, фломастер, укоренитель, деревянные палочки**.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Этап работы** | **Выполняемые действия** |
| 1. Подготовка необходимого оборудования и материалов | Приготовить:  1. емкость для подготовки почво- смеси  2. посадочный стаканчик  3.горшочное растение – лимон  4. спец. одежда  5. лопатка  6. емкость с водой  7. керамзит, перлит  8. нож  9. укоренитель |
| 2. Подготовка почвосмеси | \*) Берем почву, вермикулит в соотношении 3 столовых ложек почвы, 1 столовая ложка перлита, 0,5 столовой ложки угля, 1 столовая ложка кокосового субстрата.  \*) Смешиваем до получения однородного состава. |
| 3. Подготовка горшочка с почвой | \*) На дне горшка проделываем дренажные отверстия и закладываем  1 см керамзит мелкой фракции.  \*) Насыпаем почвосмесь в горшок до половины оставшегося объема.  \*) Слегка утрамбовываем почву.  \*) Оставшийся объем горшочка досыпаем очищенным песком с добавлением мха (в небольшом количестве, измельчить) |
| 4. Подготовка черенка лимона | \*) Выбрать на материнском растении верхушечный побег, с которого необходимо отделить черенок (здоровый, без повреждений)  \*)Обработать нож спиртосодержащим раствором  \*) Отделить черенок (не менее 7 см) от материнского растения ниже почки на 3-4 мм по косой или через нижнюю почку.  \*) Удалить лишние листочки, оставить 2-3.  https://rastenievod.com/wp-content/uploads/2016/09/19-3.jpg  \*) Обработать место среза древесным углем, затем укоренителем. |
| 5. Посадка черенка лимона | \*) В подготовленном горшке в почвосмеси сделать углубление с помощью деревянной палочки.  \*) Посадить верхушечный черенок в почву с углублением на 2,5- 3см.  \*) Прижать почву вокруг черенка так чтобы саженец мог стоять без опоры.  \*) Аккуратно полить посаженное растение.  \*) Произвести опрыскивание ростка и создать мини – тепличку с помощью дополнительного стаканчика и скотча. |
| 6. Оформление работы. | \*) Заполнить маркировочный определитель :  Дата посадки черенков.  Название растения.  Номер участника.  \*) Вставить определитель в стаканчик. |
| 7. Завершающий этап работы | \*) Очистить все инструменты от почвы.  \*) Привести в порядок свое рабочее место.  \*) Сообщить учителю о завершении работы. |

**2 часть - «Пикировка рассады однолетников»**

**Материалы:** рассада бархатцев, кассеты для пикирования 1х6, почва, песок, вермикулит, лопатка, емкость для подготовки почвосмеси, лейка, спец.одежда, маркировочный определитель, фломастер, деревянные палочки.

|  |  |
| --- | --- |
| **Этап работы** | **Выполняемые действия** |
| 1. Подготовка необходимого оборудования и материалов | Приготовить:  1.емкость для подготовки почво- смеси  2. кассета для пикирования 1х6  3.рассада бархатцев  4.лопатка  5.емкость с водой  6. вермикулит |
| 2. Подготовка почвосмеси | \*) Берем почву (землю), песок и вермикулит в соотношении 4 стакана почвы, 1стакан песка, 6 столовых ложки вермикулита, 4 столовые ложки угля.  \*) Смешиваем до получения однородного состава. |
| 3. Подготовка кассеты | \*) Подготовленную почвосмесь заложить в кассету доверху, слегка уплотнить.  \*) Снять лишнюю почву с кассеты  \*) Увлажнить почву. Если почва много осела, досыпать её.  \*) Пикировочным колышком сделать отверстие в середине ячейки (в соответствии с высотой рассады) |
| 4. Пикировка рассады | \*) Выбрать сеянец бархатца. Выкопать его из рассадного ящика с помощью палочки.  \*) Прищипнуть корешок на 1/3 его длины  \*) Опустить растение в лунку. Проверить, чтобы корень был направлен вниз.  \*) Аккуратно уплотнить руками почву вокруг растения  \*) Таким способом распикировать все сеянцы  (4-6)  \*) Осторожно полить посаженные растения. |
| 5. Оформление работы. | \*) Заполнить маркировочный определитель:  Дата посадки семян  Название растения.  Номер участника.  \*) Вставить определитель в емкость.  \*) Выставить кассету на поддон. |
| 6. 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**

**Бутерброды канапе на шпажке**

**Инструкционно-технологическая карта**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **№** | | **Наименование работ** | **Описание работ** | **Инструменты, продукты** |
| 1. | Подготовка к работе | 1.Вымыть руки,  2. Одеть спецодежду,  3. Одеть перчатки. | Мыло,  Полотенце бумажное,  Фартук и колпак поварской  Перчатки латекс |
| 2. | Получение продуктов и инвентаря. | Получить продукты и инвентарь для приготовления двух бутербродов канапе на шпажке  1. Десертный  2. Закусочный | Дополнительные инструменты и инвентарь на выбор:  Нож для чистки овощей -1шт.,  Нож - стайлер для фигурной нарезки -1шт.  Формы для выдавливания канапе;  Креманки для жидких продуктов.  Продукты на выбор:  Хлеб: подсушенные кусочки батона, белого и ржаного хлеба;  Огурцы: свежий и соленый корнишон;  Сыр: Моцарелла, Российский, сливочный мягкий;  Масло сливочное;  Томаты черри;  Колбасные изделия: ветчина - слайсы, докторская кусковая;  Яйцо вареное;  Оливки зеленые и черные;  Зелень: петрушка, укроп, лист салата.  Фрукты и ягоды: яблоко, банан, лимон, мандарин, виноград, киви. |
| 3. | Подготовка рабочего места. | Правильно организовать рабочее место.  К обязательным инструментам лежащим на производственном столе добавить:  1. дополнительный инвентарь, взятый на выбор  2. необходимые продукты для бутербродов -канапе | Обязательные инструменты на каждом столе:  Нож кухонный универсальный – 1 шт.,  Нож столовый – 1шт.,  Инвентарь:  Доска разделочная - 1 шт.,  Глубокая миска – 2 шт.,  Сервировочная тарелка – 1шт,  Набор шпажек 12см - 3 шт,  полотенце бумажное,  салфетки для уборки производственного стола,  корзина для мусора,  мешок для мусора. |
| 5 | Приготовление бутербродов-канапе. | 1.Приготовить полуфабрикаты на выбор для закусочного канапе.  Собрать канапе. Закрепить на шпажке.  2.Приготовить полуфабрикаты на выбор для десертного канапе.  Собрать канапе. Закрепить на шпажке. | Инвентарь: Нож кухонный универсальный,  Нож столовый, доска разделочная,  набор шпажек, нож для чистки овощей,  Нож - стайлер для фигурной нарезки, формы для выдавливания канапе  Продукты:  Хлеб: подсушенные кусочки батона, белого и ржаного хлеба;  Огурцы: свежий и соленый корнишон;  Сыр: Моцарелла, Российский, сливочный мягкий;  Масло сливочное;  Томаты черри;  Колбасные изделия: ветчина - слайсы, докторская кусковая;  Яйцо вареное;  Оливки зеленые и черные;  Зелень: петрушка, укроп, лист салата.  Фрукты и ягоды: яблоко, банан, лимон, мандарин, виноград, киви. |
| 6 | Оформление блюда. | Оформить блюдо зеленью петрушки, укропа, листьями салата.  Выложить готовые канапе. | Продукты: зелень петрушки, укропа, лист салата, мята  Инструменты: нож кухонный.  Инвентарь: сервировочная тарелка, доска разделочная. |
| 7 | Приведение рабочего места в порядок. | Убрать мусор.  Вымыть и сложить инвентарь.  Вымыть производственный стол.  Вытереть производственный стол насухо чистой тканью. | Инвентарь: губка для мытья посуды, салфетки тканевые, салфетки бумажные.  Корзина для мусора.  Мешок для мусора, надетый на корзину. |
| 8 | Сообщение членам жюри об окончании работы. | После окончания работы поставить готовое блюдо на выставочный стол и 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 подноса с ручками»**

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

**1. Оценка практического задания**

Выполнение практического задания оценивается 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 подноса с ручками»**

Норма времени **- 1 час.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Количество |
|  | 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 | Киянка, молоток | 1 шт. |
| 5 | Рубанок | 1 шт. |
| 6 | Отвертка | 1 шт. |
| 7 | Ножовка столярная | 1 шт. |
| 8 | Шкурка шлифовальная | 1 шт. |
| 9 | Гвозди 2,5 мм | по запросу |

**Заготовки предоставляются в полном объеме.**

* + - 1. Торцевая рейка 300\*30\*30 (2 шт.);
      2. Боковые рейки 500\*30\*12 (2 шт.);
      3. Дно 500\*320\*4 (1 шт.);
      4. Ручка мебельная (2 шт.).

Технологическая карта изготовления ящика кашпо с ручкой

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Операции | Эскизы | Инструмент |
| Подготовка деталей | | | |
| 1 | Разметить и отпилить в размер 460мм боковые рейки (2 шт.) | C:\Users\user\Desktop\Столярка\2.jpg | Линейка, ножовка. |
| 2 | Разметить и отпилить в размер 260мм торцевые рейки (2 шт.) | C:\Users\user\Desktop\Столярка\1.jpg | Линейка, ножовка. |
| 3 | Сострогать фаску с двух углов боковых реек и зашлифовать, придав округлую форму | C:\Users\user\Desktop\Столярка\3.jpg | Рубанок |
| 4 | Зачистить все детали шлиф шкуркой |  | Шлиф шкурка |
| Сборка изделия | | | |
| 1 | Прибить боковые рейки к торцевым с помощью гвоздей (по образцу) | C:\Users\user\Desktop\Столярка\2.1.jpg | Молоток, гвозди |
| 2 | Прибить фанерное дно гвоздями к собранному каркасу | C:\Users\user\Desktop\Столярка\2.2.jpg | Молоток, гвозди |
| 3 | Разметить на торцах места крепления мебельных ручек и просверлить отверстия под ручки диаметром 4 мм | C:\Users\user\Desktop\Столярка\2.4.jpg | Линейка, карандаш, сверлильный станок |
| 4 | Со стороны дна увеличить просверленные отверстия с помощью сверла 10 мм на глубину 20мм | C:\Users\user\Desktop\Столярка\2.3.jpg | Сверлильный станок |
| 5 | Прикрутить ручки к торцевым рейкам | C:\Users\user\Desktop\Столярка\2.6.jpg | Отвертка |
| 6 | Окончательно зачистить готовый поднос шлиф шкуркой | C:\Users\user\Desktop\Столярка\2.7.jpg | Шлиф 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 матрёшки в технике хохломской росписи»**

**Материалы** (на конкурсанта):

* токарное изделие из дерева матрёшка (высота 15 см);
* гуашь (набор 6 цв.);
* кисть № 2 (белка);
* штамп круглый (ватный тампон);
* палитра, баночка для воды, фартук;
* образец готового изделия.

Заготовки предоставляются в готовом к работе виде: загрунтованы, зашлифованы, фон окрашен.

**Время выполнения – 1 час.**

**Выполнение практического задания:**

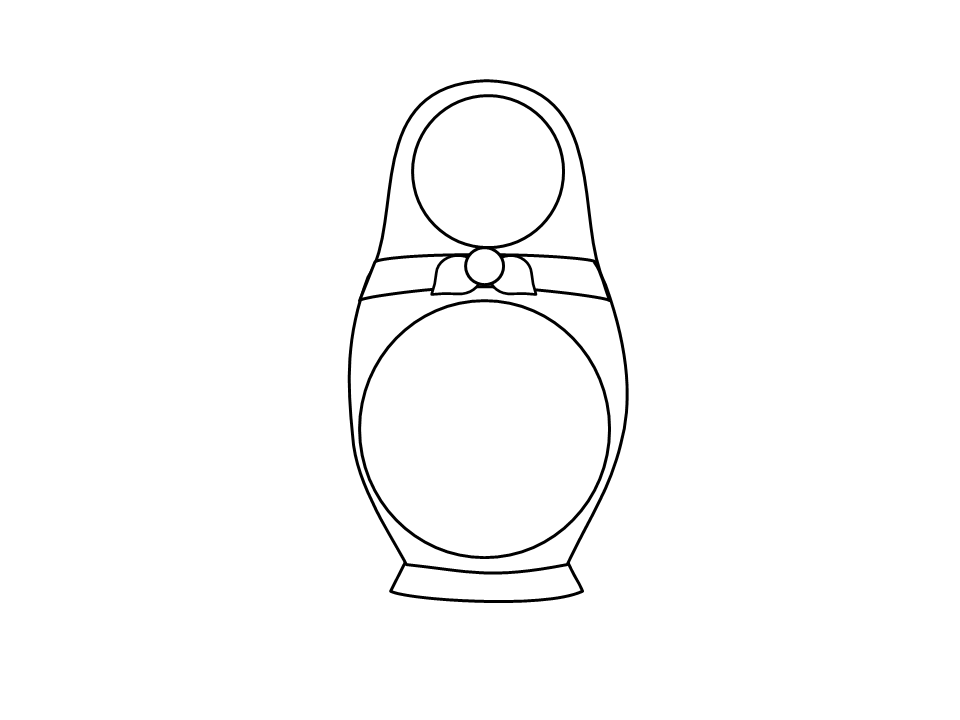
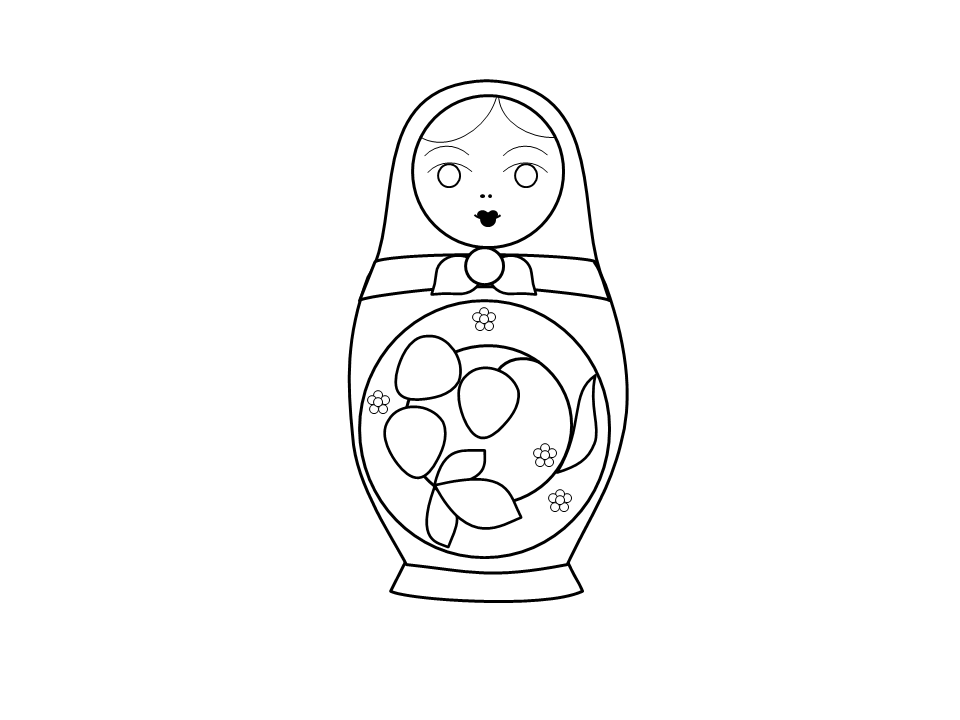
Конкурсное изделие представляет собой токарную форму из дерева «матрёшка», декорированное хохломской росписью. Композиция росписи – растительный узор. Площадь композиции на «фартуке» матрешки D 80 мм, лицо D 45 мм. Высота изделия 150 мм



**Приложение:**

1. Шаблон матрешки (высота 15 см)

2. Схема композиции



D 45 мм

D 80 мм

**Инструкционно-технологическая карта**

**Тема: «Декорирование матрёшки в технике хохломской росписи»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Наименование операции** | **Техника выполнения** |
|  | Проверить готовность рабочего места. | На спинке стула: фартук.  На столе: краски гуашь 6 цв., палитра, кисть №2, изделие из дерева, салфетки, стаканчик с водой, инструкционная карта, образец изделия. |
|  | На «фартуке» матрёшки выполнить ведущий стебель.  photo_5298676281375839584_y | 1. Чёрный цвет развести на палитре; 2. Наметить тонкой линией стебель соответственно образцу. |
| 3. | Рядом со стеблем выполнить элементы «клубничка».  photo_5298676281375839581_y | * Красный цвет развести на палитре; * Выполнить кистью очертания трех ягод клубники на стебле, располагая элементы в композиции соответственно образцу. |
|  | На «фартуке» матрёшки выполнить элементы «листики».  photo_5298676281375839544_y | 1. Развести на палитре зелёный цвет тёплого оттенка, смешав зелёный и желтый цвета; 2. Плавным кистевым движением выполнить «трилистник»: сначала выполнить центральный лист, затем добавить два боковых листочка; 3. Плавным кистевым движением «травка» выполнить один листочек на стебле соответственно образцу. 4. Выполнить «звездочки» на клубничках кистевым движением «капля»   C:\Users\Татьяна\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\photo_5298676281375839550_y.jpgphoto_5298676281375839547_yphoto_5298676281375839546_y |
|  | На «фартуке» матрёшки выполнить элементы «цветок».  C:\Users\Татьяна\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\photo_5298676281375839541_y.jpg | 1. Желтый цвет развести на палитре с добавлением белого (для лучшей «укрывистости» краски); 2. Инструмент «штамп» (ватный тампон) опустить в краску и на изделии выполнить изображение цветов с 5-ю лепестками, прикладывая штамп к фону и располагая элементы в композиции соответственно образцу. 3. Штампом выполнить элемент «точка» на композиции соответственно образцу.   Презентация3.pngphoto_5298676281375839543_y |
| 6. | Выполнить «разживку» на элементах узора фартука.  photo_5298676281375839536_y | 1. Желтый цвет развести на палитре с добавлением белого (для лучшей «укрывистости» краски); 2. Выполнить «разживку» клубничек – кончиком кисти прописать в 2 ряда косточки в виде маленьких элементов «капля» согласно образцу; 3. Выполнить «разживку» листиков – по образцу кончиком кисти прописать прожилки. |
| 7. | Завершить выполнение цветов.  photo_5298676281375839533_y | а) Красным цветом с помощью штампа поставить в центре цветов «сердцевинки». |
| 7. | Завершить роспись «фартука» матрёшки.  Выполнить элементы «травка».  photo_5298676281375839531_y | 1. Чёрным цветом кистью выполнить «травку» на узоре, опираясь на образец.   C:\Users\Татьяна\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\photo_5298676281375839531_y.jpg |
| 8. | На личике матрёшки выполнить глаза  photo_5298676281375839529_y | 1. Голубой цвет развести на палитре, используя белый и синий цвет. 2. Используя штамп, «поставить» глаза в центре окружности лица симметрично дуг друга.   photo_5298676281375839530_y |
| 9. | На личике матрёшки выполнить волосы, реснички, брови, нос  photo_5298676281375839527_y | 1. Чёрным цветом кистью выполнить волосы на лбу. 2. Чёрным цветом выполнить штампом зрачки глаз; 3. Чёрным цветом кистью выполнить над глазами реснички и брови (используя элемент «дуга») симметрично друг другу, соответственно образцу. 4. C:\Users\Татьяна\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\photo_5298676281375839527_y.jpgЧёрным цветом выполнить носик, используя элемент «точка», соответственно образцу. |
| 10. | На личике матрёшки выполнить рот и щёчки  photo_5298676281375839519_y | 1. Красным цветом маленьким штампом и кистью выполнить рот матрешки, используя элементы «точка» и «дуга» 2. Размешать на палитре розовый цвет, используя красный и белый. 3. Выполнить щёчки по образцу, используя инструмент «штамп». 4. Белым цветом маленьким штампом поставить блики в глазах.   C:\Users\Татьяна\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\photo_5298676281375839519_y.jpg |
| 8. | Завершение работы. | * Проверить качество работы. * Привести в порядок свое рабочее место. * Снять фартук. * Сообщить учителю о завершении работы. |

**Требования к содержанию практического тура Конкурса**

**по виду профессиональной и трудовой деятельности**

**(компетенции конкурсных заданий)**

**«ПОДГОТОВКА МЛАДШЕГО ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА»**

Для ознакомления с рабочим местом и технологической картой участникам конкурса отводится 3 минуты.

Время выполнения каждого практического задания 4 минуты.

По истечении 4 минут участники переходят к другому заданию.

Первое задание соответствует номеру участника, затем участники поочерёдно меняются местами.

**Инструкционно-технологическая карта**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | № | | Наименование работ | Описание работ | Оборудование, инвентарь, моющие и чистящие средства |
| Надеть спецодежду: перчатки, фартук, одноразовую шапочку, маску (при необходимости) | | | |
| 1. | Загрузка посудомоечной машины. | 1. Загрузить в посудомоечную машину посуду.  2. Выбрать моющее средство.  3. Поместить моющее средство в дозатор.  4. Выбрать режим мойки. | - посудомоечная машина MCFD – 0606;  https://avatars.mds.yandex.net/get-mpic/5209712/img_id1346238220937837225.jpeg/600x600  - моющее средство в виде таблетки;  - чашки, стаканы, блюдца, мелкие и глубокие тарелки, столовые приборы |
| 2. | Чистка плиты со стеклокерамической поверхностью. | 1. Выбрать чистящее средство.  2. Нанести средство на губку.  3. Убрать сильные загрязнения.  3. Почистить поверхность плиты.  4. Смыть вещество с поверхности водой.  5. Влажной салфеткой протереть всю плиту.  6. Насухо протереть плиту сухой салфеткой (микрофибра). | - плита электрическая пэ 6570;  Электрическая плита Gefest ПЭ 6570-04 фото  - чистящее средство для стеклокерамической поверхности;  - губка;  - таз хозяйственный;  - 2 салфетки (перфорированная, микрофибра) |
| 3. | Мытьё холодильника внутри. | 1. Выбрать чистящее средство.  2. Нанести чистящее средство.  3. Губкой отмыть сильные загрязнения.  4. Перфорированной салфеткой промыть водой всю внутреннюю поверхность холодильника.  5. Насухо протереть поверхность сухой салфеткой (микрофибра). | - холодильник «Бирюса»;    - пульверизатор с раствором пищевой соды;  - губка;  - 2 салфетки (перфорированная, микрофибра);  - таз хозяйственный |
| 4. | Стирка белья в стиральной машине. | 1. Рассортировать бельё по цвету (белое, цветное, чёрное), по типу ткани (хлопчатобумажное, синтетическое, шерстяное).  2. Подобрать моющие средства.  3. Загрузить белое хлопчатобумажное бельё в стиральную машину.  4. Выбрать режим стирки. | - стиральная машина Indesit IWSC 6105 (cis);  https://avatars.mds.yandex.net/get-mpic/5235101/img_id2657698946628024328.jpeg/600x600https://avatars.mds.yandex.net/get-mpic/4544006/img_id8543374698752113833.jpeg/600x600  - моющие средства;  - бельё для сортировки (полотенце, наволочка, простыня, шерстяной джемпер, синтетические спортивные брюки, детская майка, чёрные брюки) |
| 5. | Утюжка белья. | 1. Проверить наличие воды в резервуаре утюга.  2. Налить воду в резервуар до максимальной метки.  3. Включить штепсель в розетку.  4. Поставить на терморегуляторе режим утюжки.  5. Проутюжить наволочку, сложить.  6. Отсоединить штепсель из розетки.  7. Слить оставшуюся воду в ёмкость. | https://items.s1.citilink.ru/1363395_v01_b.jpg- утюг Polaris PIR 2410K;  - утюжильная доска;  - наволочка;  - мерный стакан для воды;  - вода для утюга |
| 6. | Чистка мягкой мебели. | 1. Собрать пылесос для сухой чистки:  - соединить трубу и насадку для чистки мягкой мебели;  - соединить шланг с трубой;  - присоединить шланг к корпусу;  - вставить фильтровальный мешок в держатель;  - держатель с мешком установить в корпусе пылесоса.  2. Включить штепсель в розетку.  3. Включить пылесос, нажав кнопку «Пуск».  4. Почистить мягкую мебель.  5. Выключить пылесос.  6. Отсоединить штепсель из розетки.  7. Смотать шнур.  8. Снять фильтровальный мешок с держателя.  9. Разобрать пылесос:  - отсоединить шланг от корпуса;  - отсоединить шланг от трубы;  - отсоединить трубу от насадки. | - пылесос THOMAS TWIN PANTHER;  Фотография Пылесос Thomas Twin Panther  Black №1  - насадка для чистки мягкой мебели;  - фильтровальный мешок |
| 7. | Чистка микроволновой печи. | 1. Выбрать чистящее средство.  2. Нанести чистящее средство на очищаемую поверхность.  3. Убрать сильное загрязнение губкой.  4. Почистить микроволновую печь внутри и снаружи.  5. Смыть средство с поверхности водой перфорированной салфеткой.  6. Насухо протереть поверхность сухой салфеткой (микрофибра). | https://avatars.mds.yandex.net/get-mpic/11397991/2a0000018bed0180a16d0e7e4ff740564459/600x600Печь микроволновая бытовая BBK 20 MWS-711M/WS;  - пульверизатор с раствором пищевой соды;  - губка;  - 2 салфетки (перфорированная, микрофибра);  - таз хозяйственный |
| 8. | Уход за комнатными растениями. | 1. Очистить листья комнатных растений:  - бархатистые листья - мягкой кисточкой;  - гладкие, большие листья – губкой, влажной салфеткой;  - мелкие и тонкие листья – опрыскивание.  2. Очищение цветочных горшков:  - протереть перфорированной салфеткой поверхность горшка мыльным раствором;  - промыть водой;  - насухо протереть сухой салфеткой (микрофибра). | - фиалка;  - монстера деликатесная;  - хлорофитум;  - мягкая кисточка;  - губка;  - 2 салфетки (перфорированная, микрофибра);  - пульверизатор с водой;  - пульверизатор с мыльной водой;  - таз хозяйственный. |

Приложение 5

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 за теоретическую и практическую часть работы.

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. |  |  |  |  |  |  |

**Председатель жюри / Ан А.А.\_\_/**

**Члены жюри:**

**/ \_Домарецкая О.В.\_/**

**/ Архангельская И.В./**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_Пиманова Л.А.\_/**

**Форма сводного протокола**

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

**«ЦВЕТОВОДСТВО И ДЕКОРАТИВНОЕ САДОВОДСТВО»**

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

**Председатель жюри / Ан А.А.\_\_/**

**Члены жюри:**

**/ \_Домарецкая О.В.\_/**

**/ Архангельская И.В./**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_Пиманова Л.А.\_/**

**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 / Ан А.А.\_\_/**

**Члены жюри:**

**/ \_Домарецкая О.В.\_/**

**/ Архангельская И.В./**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_Пиманова Л.А.\_/**

**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. |  |  |  |  |  |  |

**Председатель жюри / Ан А.А.\_\_/**

**Члены жюри:**

**/ \_Домарецкая О.В.\_/**

**/ Архангельская И.В./**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_Пиманова Л.А.\_/**

**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. |  |  |  |  |  |  |

**Председатель жюри / Ан А.А.\_\_/**

**Члены жюри:**

**/ \_Домарецкая О.В.\_/**

**/ Архангельская И.В./**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_Пиманова Л.А.\_/**

**Форма сводного протокола**

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

**«ПОДГОТОВКА МЛАДШЕГО ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА»**

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

**Председатель жюри / Ан А.А.\_\_/**

**Члены жюри:**

**/ \_Домарецкая О.В.\_/**

**/ Архангельская И.В./**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_Пиманова Л.А.\_/**