

Согласовано

Начальник МКУ «Управления образования»

Исполнительного комитета Актанышского
муниципального района РТ



И.Р. Вахитов

Утверждаю

Директор ГАПОУ «Актанышский
технологический техникум»



И.И. Абдулхаев

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения профессионального конкурса
«Профдебют» среди учащихся общеобразовательных школ
по компетенциям «Поварское дело», «Татар ашлары» и «Эксплуатация и
ремонт с/х машин»

П О Л О Ж Е Н И Е

об организации и проведении конкурса профессионального мастерства «Проф.дебют» по компетенции «Эксплуатация и ремонт с/х машин».

1. Общие положения

Конкурс профессионального мастерства «Проф.дебют» по компетенции «Эксплуатация и ремонт с/х машин» (Далее - Конкурс) проводится среди учащихся 9 классов общеобразовательных школ Актанышского муниципального района в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Актанышский технологический техникум» в рамках организации профориентационной работы, осуществления взаимодействия с учреждениями профессионального образования

2. Цели и задачи Конкурса

2.1. Конкурс проводится в целях выявления наиболее одаренных и талантливых школьников, повышения качества подготовки специалистов среднего звена, дальнейшего совершенствования их профессиональной компетентности, реализации творческого потенциала обучающихся, повышения мотивации и творческой активности педагогических работников в рамках наставничества школьников, в том числе рекомендации победителей для поступления в ГАПОУ «Актанышский технологический техникум» по специальности:

35.02.07 «Механизация сельского хозяйства».

2.2. Проведение конкурса направлено на решение следующих задач:
проверка способности учащихся к самостоятельной профессиональной деятельности, совершенствование умений эффективного решения профессиональных задач, развитие профессионального мышления, способности к проектированию своей деятельности и конструктивному анализу ошибок профессиональной деятельности, повышение интереса к будущей профессиональной деятельности;

Развитие конкурентной среды в сфере СПО.

развитие профессиональной ориентации граждан;

расширение круга профессиональных умений по выбранной профессии;

повышение ответственности учащихся за выполняемую работу, способности самостоятельно и эффективно решать проблемы в области профессиональной деятельности;

проверка профессиональной готовности учащихся к самостоятельной трудовой деятельности.

3. Условия конкурса

3.1 Конкурс проводится **17 мая 2018 года.**

3.2 В Конкурсе принимают участие учащиеся 9 классов общеобразовательных учреждений (школ, гимназий) Актанышского муниципального района Республики Татарстан.

3.3 Участие в Конкурсе индивидуальное.

3.4 Координаторами Конкурса являются Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Актанышский технологический техникум»

3.5 Руководство Конкурсом осуществляет организационный комитет Конкурса. Организационный комитет проводит работу по подготовке и проведению Конкурса, формирует состав жюри и решает иные вопросы по организации работы Конкурса.

3.6 Для участия в конкурсе необходимо **до 12 мая 2018** г. включительно подать заявку соответствующего образца (**Приложение 1**) в оргкомитет по электронной почте **pu80buch@yandex.ru** тел. Орг.комитета 8(85552) 3-15-52

4. Организация проведения конкурса

4.1 Место проведения: с.Актаныш, пр.Ленина д.61

4.2 Регистрация участников 17 мая с 8.00 до 9.00 ч.

5. Задание конкурса

5.1 Профессиональное комплексное задание состоит из двух уровней.

1. Комплексное задание первого уровня .

2. Комплексное задание второго уровня .

5.1.1. Комплексное задание первого уровня состоит из теоретических вопросов, объединенных в тестовое задание и практических задач, оцениваемое в **баллах**.

Тест состоит из 20 вопросов по основным правилам дорожного движения:

Практическая задача включает в себя:

- перевести текст с английского языка на русский (оценивается в 10 баллов)

5.1.2. Комплексное задание второго уровня – это содержание работы, которое необходимо выполнить участнику конкурса для демонстрации определенного вида профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС с применением теоретических знаний и практических навыков.

Каждый участник перед началом проведения Конкурса обязан пройти инструктаж по технике безопасности.

Выполнение практического этапа Конкурса.

Профессиональное задание (1 этап)

а) Задания на виртуальных тренажерах: «Камаз», «Трактор», «Комбайн»

Участнику необходимо выполнить задания на виртуальных тренажерах.

Регламентируется строгая последовательность выполнения заданий.

Оценка – в баллах (оценивается по времени и чистоте выполнения упражнений)

Профессиональное задание (2 этап)

б) Определение основных агрегатов сельского хозяйства и объяснения принципы работы.

Основные критерии оценивания:

- правильное определение основных агрегатов сельского хозяйства;
- внешний вид и соблюдение правил техники безопасности;
- правильная характеристика агрегатов сельского хозяйства .

Оценка – в баллах (оценивается по времени и чистоте выполнения задания)

5.2. При несоблюдении условий Конкурса, грубых нарушениях технологии выполнения работы, правил безопасности труда участники по решению Оргкомитета отстраняются от дальнейшего выполнения задания. При выполнении заданий не допускается использование участниками мобильных телефонов и т.п.

6. Награждение

Победители и призеры конкурса награждаются грамотами и получают сертификат участника

Руководители, подготовившие участников, получают сертификаты, которые в дальнейшем могут быть предъявлены при аттестации. Руководители, подготовившие победителей, награждаются грамотами.

7. Состав жюри:

Судейство конкурса осуществляют жюри, в состав которого входят специалисты высокого класса, независимые эксперты, имеющие официальную и/или признанную квалификацию с подтвержденным промышленным и/или практическим опытом в заявленных компетенциях.

Члены жюри:

1. Председатель жюри – Габдулхаев И.И. – директор ГАПОУ «Актанышский технологический техникум»
2. Фатихова Н.Г. - зам. директора по УВР ГАПОУ «Актанышский технологический техникум»
3. Нуруллин Р.З. заместитель директора по УР ГАПОУ «Актанышский технологический техникум»
4. Амиров К.Х. – главный специалист МКУ "Управление образования" Исполнительного комитета Актанышского муниципального района РТ

5. Садртдинов Р.Р заместитель директора по УР ГАПОУ «Актанышский технологический техникум»

6. Хазиев А.Г. – старший мастер ГАПОУ «Актанышский технологический техникум»

7. Мухаметдинов Н.Ф. – мастер производственного обучения ГАПОУ «Актанышский технологический техникум»

8. Нуруллина А.Н. – преподаватель иностранного языка ГАПОУ «Актанышский технологический техникум»

9. Габдуллин Р.Р. - преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Актанышский технологический техникум»

Примечание: внесение изменений в состав жюри остается за оргкомитетом

8. Финансирование

Расходы, связанные с организацией и проведением конкурсов, несет Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Актанышский технологический техникум»

9. Охрана труда

Организаторам конкурса провести инструктаж по охране труда и технике безопасности с участниками конкурса.

Ответственный инженер по охране труда – Гилаев А.М.

**Заявка на участие в профессиональном конкурсе «Профдебют» по
компетенции «Эксплуатация и ремонт с/х машин»**

Полное название учреждения (по уставу), населенный пункт.	
Адрес учреждения	
телефон	
E-mail	
Ф. И. О. директора (полностью)	
Фамилия, имя, отчество участника (полностью)	
Контактные телефоны	
e-mail	
дата рождения(число, месяц, год)	
ФИО руководителя, (полностью)	
Должность	
Контактные телефоны	
e-mail	

Даю Организаторам согласие на обработку своих персональных данных для участия в Конкурсе «Профдебют» на срок проведения мероприятия, по перечню (Ф.И.О., должность, и иные документы (по необходимости)).

С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным:

_____/_____/«____» 2018 г.

(подпись) (Фамилия и инициалы)

Рекомендуемая литература:

1. Верещагин Н.И., Левшин А.Г., Скороходов А.Н. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве. -М.: Академия, 2014
2. Котиков В.М. , Ерхов А.В. Тракторы и автомобили. Учебник - М.: Академия,2011
3. Родичев В.А.Тракторы - М.: ИЦ Академия, 2008
4. Родичев В.А., Родичева Г.И. Тракторы и автомобили.Учебник, -М., Колос, 2000 .
5. Михеева Е.В., Информационные технологии в производственной деятельности, учебное пособие- М.: Академия, 2014
6. Нерсесян В.И., Бычков Н.И., Милосердое Н.В., Шевцов В.Г., Шасси и оборудование тракторов-М.: Академия,2010
7. Нерсесян В.И. Двигатели тракторов. Учебное пособие- М.: Академия, 2009
8. Нерсесян В.И. Трансмиссия тракторов. Учебное пособие- М.: Академия, 2009
9. Тургнев А.К. Охрана труда в сельском хозяйстве: учебное пособие- М.: Академия ,2011
10. Пучин Е.А.Техническое обслуживание и ремонт тракторов.- М.: Академия,2011
- 11.Курчаткин В.В. Техническое обслуживание и ремонт машин в сельском хозяйстве. - М.: Академия,2003
12. Михеева Е.В., Информационные технологии в производственной деятельности, Практикум- М.: Академия, 2014
13. Устинов А.Н. Сельскохозяйственные машины -М.: Академия ИЦ, 2010
- 14.Интернет - ресурсы.

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения профессионального конкурса
«Профдебют» среди учащихся общеобразовательных школ
по компетенции «Поварское дело» и «Татар ашлары»

1. Общие положения

Конкурс кулинарного мастерства «Проф.дебют» (Далее - Конкурс) проводится среди учащихся 9 классов общеобразовательных школ Актанышского муниципального района в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Актанышский технологический техникум» в рамках организации профориентационной работы, осуществления взаимодействия с учреждениями профессионального образования.

2. Цели конкурса:

Конкурс проводится в целях популяризации среди школьников современных способов кулинарной обработки продуктов и совершенствования мастерства культуры обслуживания в сфере общественного питания.

Конкурс направлен на решение следующих задач:

- повышение уровня и престижности технологического образования школьников;
- привлечение внимания выпускников общеобразовательных учреждений к сфере профессиональной деятельности, связанной с технологией изготовления кулинарной продукции;
- выявление и поощрение наиболее способных и творчески одаренных учащихся общеобразовательных учреждений;
- выявление и поощрение наиболее творчески работающих учителей.

3. Условия конкурса

3.1 Конкурс проводится **17 мая 2018 года.**

3.2 В Конкурсе принимают участие учащиеся 9 классов общеобразовательных учреждений (школ, гимназий) Актанышского муниципального района Республики Татарстан.

3.3 Участие в Конкурсе индивидуальное.

3.4 Координаторами Конкурса являются Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Актанышский технологический техникум»

3.5 Руководство Конкурсом осуществляют организационный комитет Конкурса. Организационный комитет проводит работу по подготовке и

проводению Конкурса, формирует состав жюри и решает иные вопросы по организации работы Конкурса.

3.6 Для участия в конкурсе необходимо до **12 мая 2018** г. включительно подать заявку соответствующего образца (**Приложение 1 и приложение 2**) в оргкомитет по электронной почте **pu80buch@yandex.ru** тел. Орг.комитета 8(85552) 3-15-52

4. Организация проведения конкурса

4.1 Место проведения: с.Актаныш, пр.Ленина д.61

4.2 Регистрация участников 17 мая с 8.00 до 9.00 ч.

4.3 Задание конкурса:

Модуль 1		Холодная закуска (бутерброд)	Компетенция Поварское дело
Описание		Приготовить 3 вида бутерброда по 3 штуки каждого вида Размер каждого «three bites» - «на три укуса» Бутерброды должны содержать следующие ингредиенты: 1-ый должен включать – лист салата; 11- ой должен включать – помидоры черри 111- ий - на выбор участника	
Подача		Подаются на двух тарелках по одной штуке каждого вида на тарелке - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
Основные ингредиенты		<ul style="list-style-type: none">• Используйте ингредиенты с общего стола• Используйте ингредиенты из списка продуктов	
Обязательные ингредиенты		<ul style="list-style-type: none">• лист салата• помидоры черри	
Специальное оборудование и инвентарь		Предоставляется организаторами конкурса (приложение 4)	

Модуль 2		Компетенция Татар ашлары
Описание		Изготовить и презентовать изделия национальной татарской выпечки с мясным фаршем <ul style="list-style-type: none">• Изделие должно соответствовать тематике• При изготовлении изделия использовать нарезанный из мяса фарш с добавлением картофеля, лука, соли и перца.• При изготовлении использовать любые техники работы: масса, форма, вид шва. При выполнении задания должно использоваться мясо говядины демонстрацией формы изделия и рельефного шва.

	Подача	Өчпочмак подается, как самостоятельное блюдо, 2 штука массой 100 грамм на тарелке (30x30) для презентации Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Обязательные продукты: мука пшеничная в/с, масло сливочное, яйца, сахар-песок, молоко, дрожжи прессованные, мясо, картофель, лук, масло топленое, соль, перец. • Запрещается использование мяса свинины, баранины, диких животных, кур, цыплят. Запрещается использовать лакирующие составы для обработки поверхности элементов композиции • Все элементы оформления должны быть съедобными • Используйте ингредиенты из списка ингредиентов • Используйте ингредиенты с общего стола
	Специальное оборудование и инвентарь	Предоставляется организаторами конкурса (приложение 4)

4.3 Участники конкурса

В конкурсе принимает участие 1 человек от общеобразовательного учреждения Актанышского муниципального района

В Конкурсе предусмотрены два тура:

- практическое задание по приготовлению и оформлению холодной закуски – бутерброд
- домашние задание – приготовление татарского национального изделия «Губадия с кортом»

Первый тур конкурса проводится по разделу технологии «Кулинария». Время выполнения практического задания – 60 мин, **20 баллов**.

Второй тур Конкурса заключается в защите кулинарного изделия, приготовленного в домашних условиях (блюдо национальной кухни) **20 баллов**

Закуски выставляются холодными, готовыми к употреблению, каждая порция с расчетом на «три укуса».

Блюдо национальной кухни может готовиться горячим, а выставляться холодным на тарелке. Кроме того представляется одна презентационная порция.

Конкурсное изделие обязательно сопровождается информационной карточкой названия изделия и состава ингредиентов -10 баллов.

Критерии оценки: аппетитность, эстетичность, художественный уровень оформления, вкусовые качества блюда (изделия), новизна, оригинальность.

Продукты для конкурса предоставляется организаторами конкурса (**приложение 2**)

4.4 Программа проведения Конкурса будет размещена на сайте:
pu80.Akt@edu.tatar.ru

15 мая 2018 г.

При выполнении практического задания участники конкурса **должны иметь спецодежду:**

Передник или фартук – белого или черного цвета;

Брюки – поварские тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – безопасная закрытая обувь

Не допускается использование предварительно нарезанных продуктов.

При подготовке к конкурсу участники могут использовать программу образовательной области «Технология» 5-9 классы, раздел «Кулинария».

**ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА
(приложение 3)**

5. Оценка конкурса:

1 – й тур – 20 баллов

2 – й тур – 20 баллов

Информационная карточка – 10 баллов.

Максимальное количество набранных баллов - 50.

6. Награждение

Победители и призеры конкурса награждаются грамотами и получают сертификат участника

Руководители, подготовившие участников, получают сертификаты, которые в дальнейшем могут быть предъявлены при аттестации. Руководители, подготовившие победителей, награждаются грамотами.

7. Состав жюри:

Судейство конкурса осуществляет жюри, в состав которого входят специалисты высокого класса, независимые эксперты, имеющие официальную и/или признанную квалификацию с подтвержденным промышленным и/или практическим опытом в заявленных компетенциях.

Члены жюри:

10. Председатель жюри – Габдулхаев И.И. – директор ГАПОУ «Актанышский технологический техникум»

11. Фатихова Н.Г. - зам. директора по УВР ГАПОУ «Актанышский технологический техникум»

12. Нуруллин Р.З. заместитель директора по УР ГАПОУ «Актанышский технологический техникум»
13. Амиров К.Х. – главный специалист МКУ "Управление образования" Исполнительного комитета Актанышского муниципального района РТ
14. Валиева Л.Р.- мастер производственного обучения «Актанышский технологический техникум»
15. Альмиева И.Р. - зав производством кафе «Тургай» Актанышского муниципального района
16. Вильданова Г.Н. – зав. производством столовой «Тэмле»

8. Финансирование

Расходы, связанные с организацией и проведением конкурсов, несет Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Актанышский технологический техникум»

9. Охрана труда

Организаторам конкурса провести инструктаж по охране труда и технике безопасности с участниками конкурса.

Ответственный инженер по охране труда – Гилаев А.М.

Заявка на участие в профессиональном конкурсе «Профдебют» по компетенции «Поварское дело» и «Татар ашлары»

Полное название учреждения (по уставу), населенный пункт.	
Адрес учреждения	
телефон	
E-mail	
Ф. И. О. директора (полностью)	
Фамилия, имя, отчество участника (полностью)	
Контактные телефоны	
e-mail	
дата рождения(число, месяц, год)	
ФИО руководителя, (полностью)	
Должность	
Контактные телефоны	
e-mail	

Даю Организаторам согласие на обработку своих персональных данных для участия в Конкурсе «Профдебют» на срок проведения мероприятия, по перечню (Ф.И.О., должность, и иные документы (по необходимости)).

С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным:

_____ / _____ / « _____ » 2018 г.

(подпись) (Фамилия и инициалы)

Отправляется вместе с заявкой!!!!!!
Корзина ингредиентов на одного участника
Основные ингредиенты

№пп	Наименование продуктов	доступное количество на одного участника (гр)	Заказ на участника
1	Батон бутербродный или багет	200	
2	Хлеб бородинский	100	
3	Помидоры черри	50	
4	Огурцы свежие	100	
5	Яйцо куриное	2 шт.	
6	Сыр твердый	100	
7	Огурцы маринованные	100	
8	Масло сливочное	66	
9	Листья салата	20	
10	Мука пшеничная в/с	70	
11	Яйцо куриное	5	
12	Сахар песок	2	
13	Молоко 3.5%	24	
14	Дрожжи сухие	0.006	
15	Соль поваренное	0.010	
16	Мясо говяжье	44	
17	Картофель	78	
18	Лук репчатый	20	
19	Перец молотый	0.001	
20	Масло растительное	50	

Дополнительные ингредиенты, которые можно использовать для приготовления и оформления блюд:

1. Зелень в ассортименте (лук зеленый, петрушка, укроп)
2. Хлебцы
3. Растительное масло
4. Оливки черные и зеленые
5. Каперсы

Дополнительные ингредиенты, которые можно использовать для приготовления и оформления блюд:

6. Зелень в ассортименте (лук зеленый, петрушка, укроп)
7. Хлебцы
8. Растительное масло
9. Оливки черные и зеленые
10. Каперсы

Приложение 3

ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА

Уважаемые участники, в данном документе представлены основные правила и рекомендации от жюри и организаторов конкурса.

Правила соблюдения санитарно-гигиенических норм, а также нормы безопасного обращения с продуктами питания на конкурсе.

1. Участник должен находиться в зоне соревнований в чистой отглаженной униформе, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти должны быть безупречно чистыми, а волосы ухоженными.
2. На рабочем столе не должно быть неиспользуемого инвентаря и мелкого оборудования или отходов. На столе не должно быть остатков неиспользованных продуктов.
3. Сохраняйте неиспользованные части продуктов, которые могут быть в последующем еще использованы для других целей. Продукты должны использоваться рационально.
4. Санитарная обработка всех поверхностей, инструментов и оборудования должна выполняться в соответствие с гигиеническими нормами.
5. Полотенца не должны находиться на рабочем столе.
6. Проба на вкус должна осуществляться в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
7. При приготовлении холодных блюд, закусок, и сервировке блюда работать в одноразовых перчатках
8. Мусор необходимо выбрасывать аккуратно, чтобы избежать попадания отходов и мусора на рабочие поверхности и на пол.
9. По окончании выступления участник должен убрать рабочее место (используемое тепловое оборудование, рабочие поверхности, мойку). Участнику запрещается класть в мойку инвентарь с остатками пищи, чтобы не было засора.
10. Запрещается выливать в раковину горячие жидкости, например, жир, масло, фритюр во избежание порчи и засорения труб.

Практические классы

1. Организатор предоставляет для подачи блюд стандартные белые тарелки размером 30-32 см
2. При работе **запрещается** использовать готовые нарезанные продукты
3. Все компоненты блюда должны быть съедобными. Использование шампуроў или шпилек **разрешается**.
4. Помните, что конкурсное блюдо должно быть приготовлено так, чтобы его можно было подать в хорошем ресторане.
5. Основное правило – показать работу с продуктами и технологию приготовления.
6. Судьи начинают вас оценивать с момента, как вы заняли свое рабочее место
7. Если судья сказал какой-то комментарий во время вашего выступления, примите его во внимание и продолжайте выступление, стараясь не допускать подобных ошибок.
8. Презентация каждого экспоната осуществляется в установленное время
Надеемся, что приведенные выше правила и комментарии помогут Вам в подготовке.
В случае возникновения дополнительных вопросов обращайтесь в Оргкомитет.

Желаем вам удачи в выступлении на конкурсе!

Оснащение конкурсных мест

1. Производственный стол;
2. Плита 4-х конфорочная с жарочным шкафом
3. Моечная ванна;
4. Микроволновая печь;
5. Пароконвектомат;
6. Весы настольные;
7. Миксер.
8. Печь конвекционный

Посуда инвентарь на каждого конкурсanta:

1. Кастрюли ёмкостью 1 л.- 2шт.;
2. Сотейник ёмкостью 1 л.-1шт.;
3. Сковорода - 1шт.;
4. Ложка разливная -1 шт.;
5. Лопатка деревянная – 1шт.;
6. Лопатка металлическая – 1шт.;
7. Доски разделочные -2 шт.;
8. круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см
9. порционная тарелка
10. Нож шеф повар

Дополнительно на 1 участника, работающих в общем помещении:

1. Фольга;
2. Плёнка пищевая;
3. Бумага пергаментная.
4. Салфетка бумажная