



Согласовано:

Начальник МКУ «Управления  
образования» Исполнительного  
комитета Актанышского  
муниципального района РТ

  
Р.М. Шакирова

Утверждаю:

Директор ГАПОУ «Актанышский  
технологический техникум»

  
Л.Я. Шамсунова

## ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения профессионального конкурса  
«Профдебют» среди учащихся общеобразовательных школ  
Актанышского муниципального района  
по компетенциям  
«Поварское дело»  
«Строительные работы»  
«Сварочные работы»  
«Эксплуатация сельскохозяйственных машин»

## **1. Общие положения**

Конкурс профессионального мастерства «Профессиональный дебют» (Далее - Конкурс) проводится среди учащихся 8, 9 классов общеобразовательных школ (при отсутствии 9 класса в школе, могут участвовать учащиеся 8 класса, при отсутствии 8 класса в школе, могут участвовать учащиеся 7 класса ) 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:**

Конкурс проводится в целях и задач:

- выявления наиболее одаренных и талантливых школьников,
- повышение качества профессионального обучения;
- пропаганда рабочих профессий;
- совершенствование форм, методов и средств производственного обучения ;
- выявление лучшего по конкретной профессии.
- 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».
- 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 по компетенциям:

- «Поварское дело»,
- «Сварочные работы»
- «Строительные работы»
- «Эксплуатация сельскохозяйственной техники».

3.2 В Конкурсе принимают участие учащиеся 8-х и 9-х классов общеобразовательных учреждений (школ, гимназии) Актанышского муниципального района Республики Татарстан. (при отсутствии 9 класса в школе, могут участвовать учащиеся 8 класса, при отсутствии 8 класса в школе, могут участвовать учащиеся 7 класса )

3.3 Участие в Конкурсе индивидуальное.(по каждой компетенции 1 ученик из каждого- 8-го и 9-го класса)

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 Школа самостоятельно определяет участника конкурса.

3.7 Во второй половине января проводится обучения по выбранным компетенциям.(График обучения выставляется на официальном сайте Техникума)

3.8 Для участия в конкурсе необходимо до **02.02.2022** года. включительно подать заявку соответствующего образца (**Приложение 1**) в оргкомитет по электронной почте **pu80duch@yandex.ru** с пометкой **Проф. Дебют - 2022**

тел. Орг.комитета 8(85552) 3-15-52

89274063953-Нуруллин Рамис Зинарисович – заместитель директора по учебной работе

#### **4. Организация проведения конкурса**

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

4.2 Дата и время проведения конкурса: 14-19 февраля 2022 года

По компетенциям «Поварское дело», «Сварочные работы» (**по графику**)

По компетенции «Строительные работы»(**по графику**)

По компетенции «Эксплуатация сельскохозяйственной техники» (**по графику**)

#### **5. Порядок проведения конкурсов**

**5.1.** В целях профессионального определения компетенции среди школьников и в целях подготовки к конкурсу ГАПОУ «Актанышский технологический техникум» проводить обучение будущих конкурсантов в первой половине января 2022 года. В обучении могут принимать участие несколько учеников из каждой школы.

## 5.2. Конкурс «Поварское дело»

состоит из теоретической и практической части:

Теоретическая часть:

Включает в себя задания по профессии и по английскому языку

Практическая часть: участник замешивает дрожжевое тесто безопасным способом, готовить начинку, крошку, придает форму, делает рельефный шов, выпекает и подает. Блюдо готовится горячим, выставляться на тарелке горячими.

Модуль		Национальное изделие – губадия с кортом
1	Описание	Изготовить губадию с кортом: <ul style="list-style-type: none"><li>• Губадию с кортом изготовить из дрожжевого безопасного теста.</li><li>• При изготовлении губадии с кортом использовать муку пшеничную высшего сорта, молоко, яйца, дрожжи прессованные, корт, отварной рис, распаренный изюм, отварное яйцо, сахар - песок, масло топленое, сливочное масло, соль.</li><li>• Оформление губадии с кортом должно быть выполнено крошкой, с применением техники «рельефный шов».</li></ul>
2	Подача	Масса губадии с кортом - 200 г.(каждая) по 2 шт. Губадия с кортом подается на блюде (тарелке) для презентации
3	Основные ингредиенты	Список ингредиентов для данного модуля будет представлен до начала конкурса.
4		<ul style="list-style-type: none"><li>• Используйте ингредиенты с общего стола.</li><li>• Обязательные продукты: мука пшеничная высшего сорта, молоко, дрожжи прессованные, корт, рис, изюм, яйцо, сахар - песок, сливочное масло, соль.</li><li>• Оформление: рельефный шов, крошка.</li><li>• Все элементы оформления должны быть съедобными.</li><li>• Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов.</li></ul>
5	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"><li>• Предоставляется организаторами конкурса (приложение 4)</li></ul>

«Пирожки печеные из картофеля» . Участник готовить пресное тесто, начинку, придает форму, делает рельефный шов, выпекает и подает. Блюдо национальной кухни готовится горячим, выставляться на тарелке горячими.

### Корзина ингредиентов на одного участника

#### Основные ингредиенты

№	Наименование продуктов	На одного участника
1	Корт	48
2	Мука пшеничная в/с	100
3	Дрожжи сухие	5
4	Яйцо куриное	2шт

5	Масло сливочное	23
6	Рис	30
7	Изюм	21
8	Сахар песок	3
9	Масло растительное	10
10	Молоко 3.5%	30
11	Соль поваренный	2

### **Общий стол:**

Приправы, мука пшеничная в/с, соль

### **ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА**

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.

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 шампуров 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.

#### **Оснащение конкурсных мест**

1. Производственный стол;
2. Плита индукционная с 4 жарочными поверхностями
3. Моечная ванна;
4. Микроволновая печь;
5. Пароконвектомат;
6. Весы настольные;
7. Миксер.

#### **Посуда инвентарь на каждого конкурсанта:**

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. Нож шеф повар

#### **Дополнительно на 1 участника, работающих в общем помещении:**

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

## 5. Одноразовые контейнеры

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

Китель - белый

Передник или фартук – белого или черного цвета; Брюки – 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».

### **5.2 Конкурс по компетенции «Сварочные работы»**

состоит из четырех этапов

- А) тестовые задания по профессии
- Б) тестовые задания по английскому языку
- В) сварочные работы на виртуальном тренажере
- Г) сварочные работы на сварочном аппарате КСУ
  - а) испытательная труба (стыковое соединение)
  - б) угловой шов (угловое соединение двух угловых пластинок)
  - в) пластина (стыковое соединение)

Участник предъявляет полностью собранные контрольные образцы Экспертам для клеймения перед сваркой.

См. приложение 1, где приведены чертежи контрольного образца.





При проведении конкурса участники должны использовать как минимум следующие средства индивидуальной защиты. Все они должны соответствовать Положениям техники безопасности и гигиены труда.

- Защитные очки;
- Хлопчатобумажная рубашка с длинным рукавом;
- Хлопчатобумажные брюки;
- Ботинки с металлическим носком;
- Средство защиты органов слуха; □ Прозрачная защитная маска (для шлифования).
- **Материалы и оборудование, которые запрещено использовать на территории проведения конкурса**
  - Любые материалы, которые могут быть использованы при сборке образцов проектов или их частей, запрещается проносить на территорию проведения конкурса.
  - Запрещено проносить на территорию проведения конкурса дополнительные расходные материалы.

### Оценка работы

Описание дефекта	Объяснение
1. Трещины	Отсутствуют ли в сварном шве трещины?
2. Расхождения и кратеры шва	До конца ли заполнены все расхождения и кратеры шва?
3. Прожог	Отсутствуют ли прожоги?
4. Удалены шлак и брызги	Весь ли шлак и брызги удалены из места соединений и примыкающих областей?
5. Следы шлифования	Не наблюдаются ли на сварной поверхности следы шлифования или других приемов удаления металла?
6. Вкрапления и поры	Присутствуют ли в металле сварного шва вкрапления и поры?
7. Свищи	Присутствуют ли на металле сварного шва свищи или кратеры? (удлиненные полости)
8. Подрезы	Наблюдаются ли на металле сварного шва подрезы (подплывы при излишнем токе)?
9. Нахлест	Не наблюдается ли нахлест в местах соединений?
10. Непровар	Не наблюдается ли непровар в местах соединений?
11. Чрезмерная вогнутость корня сварного шва	Не наблюдается ли на всей глубине провара шва чрезмерная вогнутость?
12. Излишняя глубина провара шва	Не наблюдается ли в местах соединений излишняя глубина провара шва?
13. Излишняя выпуклость	Не наблюдается ли в местах соединений излишняя выпуклость?
14. Не полностью заполненный шов	Полностью ли заполнен шов при стыковой сварке?
15. Линейное смещение	Не наблюдается ли в местах соединений линейное смещение?
16. Размеры угловых швов	Соответствуют ли угловые швы спецификациям? (величина катета углового шва)

17. Излишняя ширина лицевой стороны стыкового шва	Является ли ширина шва одинаковой по всей его длине? (Необходимо измерить его в самом узком и самом широком месте)
------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- *Примечание: За каждый дефект снимается один бал но не более одного раза за одинаковые недостатки. Если при визуальном и измерительном контроле обнаружен не допустимый дефект, то модуль оценивается в один бал.*

Победителем конкурса считается участник, который первым закончит выполнения задания: правильно выполнена прихватка и сварка деталей конструкции из низкоуглеродистой стали соблюдая технологический процесс (поэтапное выполнение работ, с соблюдением последовательности), без нарушений правил техники безопасности.

Во время проведения конкурса членам жюри выдаётся оценочный лист, на котором фиксируются нарушения участников конкурса

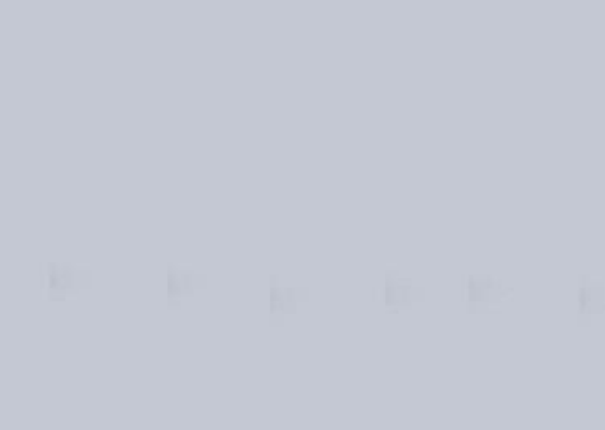
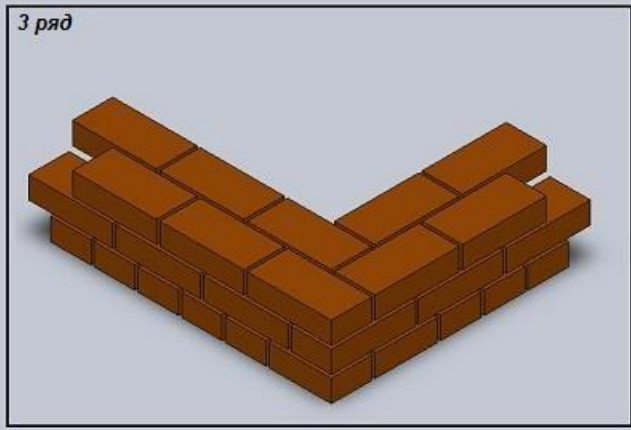
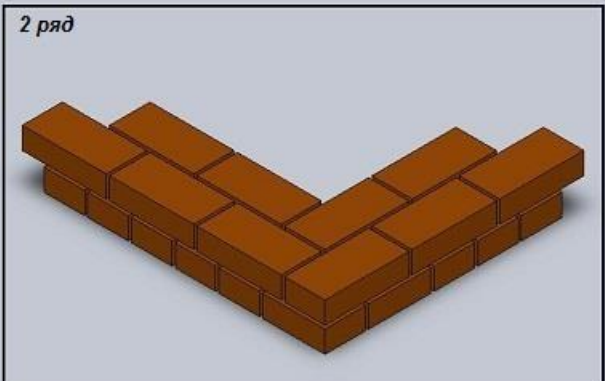
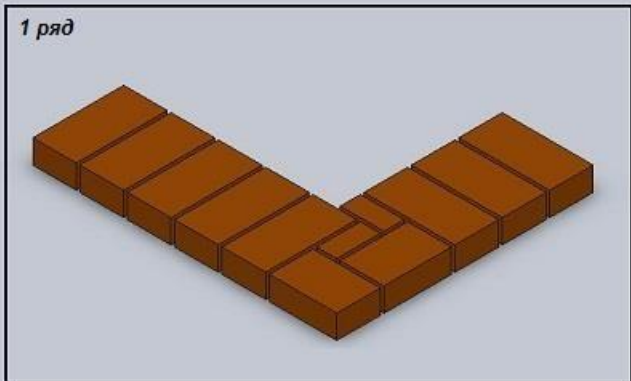
### **5.3. Конкурс по компетенции «Строительные работы» состоит из трех этапов**

- А) тестовые задания по профессии
- Б) штукатурка стены
- В) Кладка угла стены толщиной в 1 кирпич по цепной системе перевязки.

В процессе работы необходимо:

- производить подготовительные работы при производстве каменных работ;
- производить каменную кладку;
- производить контроль качества каменной кладки.

### 5.3.1 Схема кладки в кирпич в 3 ряда



#### **5.4 Конкурс по компетенции «Эксплуатация сельскохозяйственных машин» состоит из двух этапов**

А) Теоретический этап – проверка знаний Правил дорожного движения;  
Решение задач по ПДД

Б) Практический этап

– Фигурное вождение автомобиля в ограниченных проездах на площадке на автомобиле с механической коробкой передач

- "Начало движения";
- "Повороты на 90 градусов";
- "Разворот в ограниченном пространстве";
- "Змейка";
- "Заезд в гараж (бокс) задним ходом";
- "Параллельная парковка задним ходом".

– Выполнение ЕТО тракторов

#### **6. Участники конкурса**

В конкурсе принимает участие 2 ученика от каждого общеобразовательного учреждения Актанышского муниципального района (при отсутствии 9 класса в школе, могут участвовать учащиеся 8 класса, при отсутствии 8 класса в школе, могут участвовать учащиеся 7 класса)

#### **7. Оценка конкурса:**

Победители и призеры выявляются по общей сумме баллов набранных по всем этапам. По сумме баллов каждой компетенции выявляется лучшая школа конкурса «Профдебют-2022».

#### **6. Награждение**

Победители и призеры конкурса награждаются грамотами, памятными призами и получают сертификат участника

Победителю при поступлении ГАПОУ «Актанышский технологический техникум» предоставляется бесплатное обучение по краткосрочным программам по выбору:

- Повар
- Электромонтёр
- Тракторист-машинист
- Электрогазосварщик

## **7. Состав жюри и апелляционной комиссии:**

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.

**Председатель жюри** – Шамсунова Ландыш Явдатовна

### **Члены жюри:**

1. Нуруллин Р.З. – зам. директора по ООД ГАПОУ «АТТ»
2. Садрутдинов Р.Р. – зам. директора по УПР ГАПОУ «АТТ»
3. Вильданова Г.Н. – зав. производством столовой «Тэмле»
4. Фатихова Н.Г. - зам. директора по УВР ГАПОУ «АТТ»
5. Альмиева И.Р. зав производством кафе «Тургай» Актанышского муниципального района
6. Валиева Л.Р.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
7. Хайдаров А.А.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
8. Тимирова Г.М.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
9. Газетдинова С.Г.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
10. Фахразиева Г.Х.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
11. Мухаметдинов Н.Ф. - мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
12. Гайнуллин И.И. - мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
13. Хафизов А.А.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
14. Нагимова З.У. – педагог дополнительного образования ГАПОУ «АТТ»

**Заявка на участие в профессиональном конкурсе «Профдебют»**

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

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

(подпись) (Фамилия и инициалы)