

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
«Профессиональный дебют-2025» среди учащихся
общеобразовательных школ
Актанышского муниципального района
по компетенциям:
«Поварское дело»
«Электромонтер»
«Строительное дело»
«Сварочное дело»
«Бухгалтерский учет»
«Эксплуатация сельскохозяйственной техники и оборудования»
«Ветеринария»

1. Общие положения

Конкурс профессионального мастерства «Профессиональный дебют - 2025» (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.

2. Цели конкурса:

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 для рекомендации победителей для поступления в ГАПОУ «Актанышский технологический техникум».

Конкурс направлен 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 по компетенциям:

- «Поварское дело», «Сварочное дело»,
- «Бухгалтерский учет», «Строительное дело»,
- «Эксплуатация сельскохозяйственной техники и оборудования»,
- «Электромонтер», «Ветеринария»

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

3.3 По каждой компетенции из одного образовательного учреждения участвует один участник, более одного участника в одной компетенции не допускается.

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 **25 февраля 2025 года** включительно подать заявку соответствующего образца (**Приложение 1**) в оргкомитет техникума по электронной почте **pu80buch@yandex.ru** с пометкой **Проф. Дебют – 2025 ООШ, СОШ**
тел. Орг.комитета 8(85552) 3-15-52
89375883105 - Исламова Лейсан Факисовна – заместитель директора по научно-методической работе (leysan_islamova_87@mail.ru)

4. Организация проведения конкурса

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

4.2 Дата проведения: **12 марта 2025года**. Регистрация участников с **8.00 до 9.00 ч.**

4.3 **Конкурс «Поварское дело»**

Конкурс состоит из двух этапов:

Защита проектов «Я - будущий кондитер»

Под защитой проектов в данном случае понимается устное выступление учащихся, подкрепленное компьютерной презентацией. На представление отводится не более 5-7 минут.

Оценка проводится по бальной системе:

- раскрытие тематики кондитерского блюда (история блюда, использование и.т.д.)
- сочетание кулинарных компонентов, степень сложности;
- дизайн, оригинальность, художественный уровень.

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 горячим.

Модуль		Национальное изделие – губадия с кортом
1	Описание	Изготовить губадия с кортом: <ul style="list-style-type: none">• Губадия с кортом изготовить из дрожжевого безопасного теста.• 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.• Оформление губадии с кортом должно быть выполнено крошкой, с применением техники «рельефный шов».
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"> • Используйте ингредиенты с общего стола. • Обязательные продукты: мука пшеничная высшего сорта, молоко, дрожжи прессованные, корт, рис, изюм, яйцо, сахар - песок, сливочное масло, соль. • Оформление: рельефный шов, крошка. • Все элементы оформления должны быть съедобными. • Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов.
5	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Предоставляется организаторами конкурса

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

Критерии оценки: соблюдение ТБ, санитарное состояние рабочего места и одежды, навыки работы с тестом, приготовление начинки, презентация изделий (аппетитность, эстетичность, художественный уровень оформления, вкусовые качества блюда (изделия), новизна, оригинальность).

Продукты для конкурса предоставляется организаторами конкурса.

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.

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

ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

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.

1. На рабочем столе не должно быть неиспользуемого инвентаря и мелкого оборудования или отходов. На столе не должно быть остатков неиспользованных продуктов.
2. Сохраняйте неиспользованные части продуктов, которые могут быть в последующем еще использованы для других целей. Продукты должны использоваться рационально.
3. Санитарная обработка всех поверхностей, инструментов и оборудования должна выполняться в соответствии с гигиеническими нормами.
4. Полотенца не должны находиться на рабочем столе.
5. Проба на вкус должна осуществляться в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
6. При приготовлении холодных блюд, закусок, и сервировке блюда работать в одноразовых перчатках
7. Мусор необходимо выбрасывать аккуратно, чтобы избежать попадания отходов и мусора на рабочие поверхности и на пол.
8. 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.
9. 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 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.

Критерии оценки практической части «Поварское дело»

№ п/п	Аспекты	Оценка
1	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	10
2	Подготовка ингредиентов: навыки и знания кулинарной обработки продуктов	10
3	Приготовление теста, начинки, формы изделий и рельефный шов	20
4	Приготовление и презентация блюд	10
Общая оценка		50

4.4 Конкурс по компетенции «Сварочное дело»

состоит из 2 этапов:

1. Защита проектных работ «Сварочное дело. Мой опыт». Под защитой проектов в данном случае понимается устное выступление учащихся, подкрепленное компьютерной презентацией. На представление отводится не более 5-7 минут.

Проектная работа оценивается по критериям:

- полнота и качество представленных материалов;
- степень обеспечения наглядно-иллюстративными материалами;
- реалистичность проекта;
- новизна и оригинальность предложения;
- интерес, который вызывает предложение у участников проекта;
- значимость проекта;
- рациональность и экономичность проекта.

2. Сварочные работы на сварочном аппарате КСУ (изготовление граблей)

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

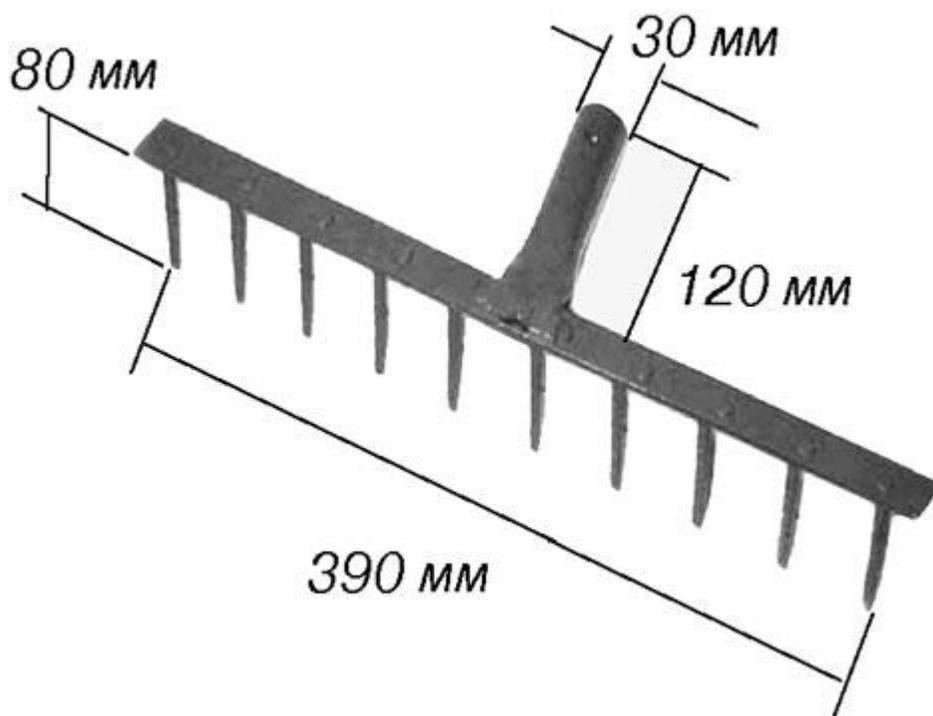
- Любые материалы, которые могут быть использованы при сборке образцов проектов или их частей, запрещается проносить на территорию проведения конкурса.
- Запрещено проносить на территорию проведения конкурса дополнительные расходные материалы.

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 балл, но не более одного раза за одинаковые недостатки. Если при визуальном и измерительном контроле обнаружен не допустимый дефект, то модуль оценивается в один балл.



Преимущество дается участнику, 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.

1. Общие требования охраны труда.

1.1. К выполнению конкурсного задания по электросварочным работам под руководством Экспертов допускаются прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Участники должны соблюдать правила поведения, расписание и график проведения

конкурсного задания, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При выполнении электросварочных работ готового электрооборудования возможно воздействие следующих опасных и вредных факторов:

- возможность поражения электрическим током (термические ожоги, электрический удар) при случайном прикосновении к незаземленным токоведущим частям электроустановки, находящимся под напряжением;

- возможность получения травматических повреждений при использовании неисправного или небрежном использовании исправного инструмента, а также при случайном прикосновении к движущимся или вращающимся деталям машин и механизмов;

- возможность возникновения пожара в результате нагрева токоведущих частей при перегрузке, неудовлетворительном электрическом контакте, а также в результате воздействия электрической дуги при коротком замыкании.

1.4. При выполнении конкурсному заданию по электросварочным работам должна применяться спецодежда и индивидуальные средства защиты. Все сварщики должны пользоваться брезентовыми рукавицами.

1.5. В процессе работы Участники должны соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать рабочее место в чистоте, регулярно удалять отходы материала, стружку, мусор в мусорное ведро.

1.6. В помещении для выполнения электросварочных работ должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств. В аптечке должны быть опись медикаментов и инструкция по оказанию первой помощи пострадавшим.

1.7. Участники обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Помещение для проведения конкурсных заданий снабжается порошковыми или углекислотными огнетушителями.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам. При неисправности оборудования или инструмента - прекратить работу и сообщить об этом Экспертам.

1.9. Ответственность за несчастные случаи, происшедшие в помещении для проведения конкурсному заданию, несут лица, как непосредственно нарушившие правила безопасной работы на электроустановках, так и лица административно-технического персонала, которые не обеспечили:

- выполнение организационно-технических мероприятий, предотвращающих возможность возникновения несчастных случаев;

- соответствие рабочего места требованиям охраны труда;

- проведение обучения безопасным методам работы на электроустановках.

1.10 Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии Регламентом.

2. Требования безопасности перед началом работы

Перед началом работы электросварщик должен надеть спецодежду, головной убор, рукавицы (при необходимости принятия особых мер безопасности против поражения электротоком - диэлектрические перчатки) и защитные приспособления (шлем, щиток).

Электросварщик допускается к выполнению работ при наличии средств индивидуальной защиты.

Подручным рабочим, работающим совместно со сварщиком, в зависимости от условия работы следует надевать маски или очки со светофильтрами, применяемые при сварке.

Электросварщик обязан:

– Проверить надёжность контактов заземляющих проводников с корпусами сварочных агрегатов, трансформаторов и автоматов, металлических каркасов токораспределительных щитов, подсобного оборудования, а также со сварочными столами, плитами, стендами и т.д.

– Проверить освещенность рабочего места; при недостаточной освещенности места сварки разрешается пользоваться переносным электрическим светильником напряжением не выше 42 или 12 В. (соответственно в условиях повышенной опасности поражения электрическим током и особо опасных условиях) с защитной сеткой, предохраняющей колбу электролампы от повреждений, изолированной рукояткой и исправным проводом, имеющим двойную изоляцию.

– Перед началом работы электросварщик включить вентиляцию, а при работе в общих помещениях установить ограждение места.

3. Требования безопасности во время работы

В процессе выполнения работ руки, обувь и одежды всегда должны быть сухими. Необходимо работать с исправным электродержателем, рукоятка которого изготовлена из огнестойкого изолирующего материала. При перерыве в работе электросварочную установку обесточивают, а электродержатель подвешивают на специальный штатив.

4. Требования безопасности по окончании работы.

Электросварщик обязан:

– Отключить сварочную аппаратуру.

– Тщательно осмотреть рабочее место и принять меры, исключающие возможность возникновения очага пожара;

– В случае возникновения пожара немедленно вызвать пожарную команду и принять меры по ликвидации очага возгорания имеющимися средствами.

Очистить стекло, защищающее светофильтры, шлем-маски (щиток) от брызг металла, убрать инструмент и защитные средства в отведенное для хранения место.

4.5 Конкурс по компетенции «Бухгалтерский учет»

Защита проекта «Работа для молодежи в статусе самозанятого» (любая профессия) не больше 12 слайдов. Под защитой проектов в данном случае понимается устное выступление учащихся, подкрепленное компьютерной презентацией. На представление отводится не более 5-7 минут. Конкурсная работа оценивается по следующим основным критериям:

- оригинальность идеи, положенной в основу бизнеса;
- миссия, цель и задачи проекта;
- описание поэтапного плана реализации проекта;
- предполагаемые результаты осуществления проекта, в том числе

экономический эффект (рентабельность).

- качество доклада: композиция, аргументированность и убедительность;
- объем и глубина знаний по теме;
- культура речи и манера поведения;
- ответы на вопросы: полнота ответа, эрудированность;
- соблюдение регламента (5-7 минут)

4.6 Конкурс по компетенции «Строительное дело»

состоит из двух этапов:

1. Защита проекта «Строитель будущего»

Проект должен содержать работу с описанием и чертежами (рисунок, макет и т.д.) предполагаемых видов работ, направленных на создание благоустроенного здания. Под защитой проектов в данном случае понимается устное выступление учащихся, подкрепленное компьютерной презентацией. На представление отводится не более 5-7 минут.

Критерии:

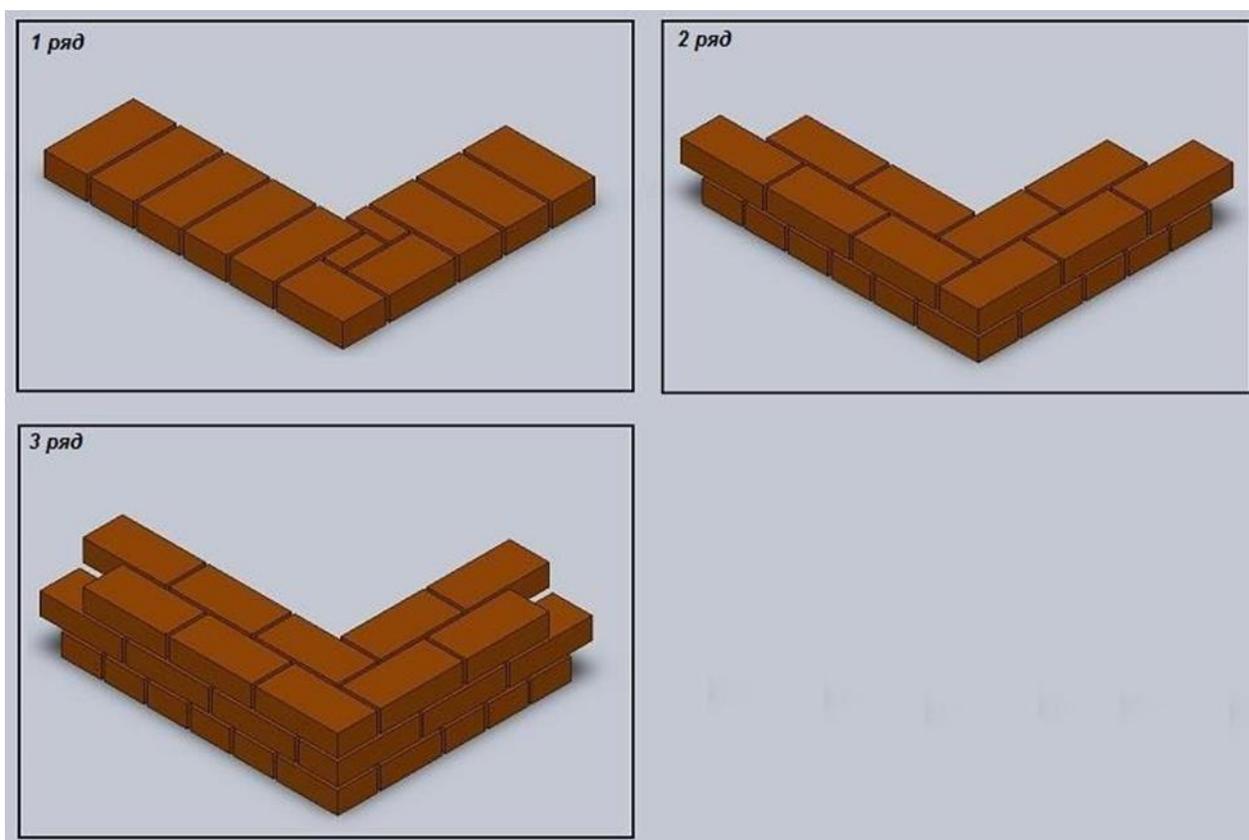
- полнота и качество представленных материалов;
- степень обеспечения наглядно-иллюстративными материалами;
- реалистичность проекта;
- новизна и оригинальность предложения;
- интерес, который вызывает предложение у участников проекта;
- значимость проекта для школы;
- рациональность и экономичность проекта;
- перспективность проекта для развития школы.

2. 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.

Схема кладки в кирпич в 3 ряда:



4.7 Конкурс по компетенции «Эксплуатация сельскохозяйственных машин» состоит из трех 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".

В) Выполнение ЕТО тракторов

4.8. Конкурс по компетенции «Ветеринария» состоит из следующих этапов:

А) Защита исследовательской работы. Под защитой работы в данном случае понимается устное выступление учащихся, подкрепленное компьютерной презентацией. На представление отводится не более 5-7 минут. Исследовательские работы должны четко

соответствовать тематике, указанной в данном положении. Выступление формируется из следующих направлений:

- **Осуществление зооигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий;**
- **Диагностика и лечение заболеваний животных;**
- **Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения;**
- **Искусственное осеменение животных и птиц;**
- **Основные болезни домашних животных и их профилактика;**
- **Микробы: вред или польза;**
- **Инфекционные заболевания животных.**

Б) Выполнение хирургических манипуляций. Конкурсанту необходимо с помощью тренажера-симулятора ушить операционную рану путем наложения хирургических швов. Конкретные виды хирургического шва определяются путем случайного выбора билета. Учащиеся должны знать в каких ситуациях используется данный шов. Время на выполнение 20 мин.

Перечень профессиональных умений, необходимых для успешной работы:

- соблюдение правил личной гигиены;
- соблюдение правил техники безопасности;
- подготовка рабочего места;
- наложение хирургических швов;
- послеоперационная обработка имитации наружных покровов;
- уборка рабочего места.

В) Овоскопирование куриных яиц. Задачей является проведение экспертизы с помощью овоскопа, определение качества яиц и демонстрирование экспертам результат работы.

Г) Ветеринарная гематология. Участнику необходимо осуществить микроскопическое исследование окрашенного мазка крови, провести морфологическую оценку форменных элементов крови и подсчет лейкограммы.

Описание:

- провести микроскопическое исследование с помощью микроскопа;
- осуществить идентификацию форменных элементов крови: эритроцитов, тромбоцитов и лейкоцитов;
- провести подсчет лейкограммы с помощью гематологического счетчика.

4.9. Конкурс по компетенции «Электромонтер» состоит из 2 этапов:

1. Защита проектных работ «Схема разводки электрики в моем доме (квартире)». Под защитой проектов в данном случае понимается устное выступление учащихся или проект на бумаге формата А4, подкрепленное компьютерной презентацией. На представление отводится не более 5-7 минут.

Проектная работа оценивается по критериям:

- - полнота и качество выполнения схемы разводки;
- - степень обеспечения наглядно-иллюстративными материалами;
- - реалистичность проекта;
- - интерес, который вызывает предложение у участников проекта;

- - значимость проекта;
- - рациональность и экономичность проекта.

2. Сборка электрической схемы.

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 длинными рукавами;
- Хлопчатобумажные брюки;
- Ботинки.

Во время практического этапа обучающиеся должны выполнять следующие требования:

1. Соединение элементов схемы должно соответствовать соединению их на принципиальной схеме;
2. Подсоединение к зажимам электрооборудования и установочных аппаратов выполняется с необходимыми требованиями соединения;
3. Сохранение технологической последовательности сборки схем;
4. Техническое состояние рабочего места;
5. Соблюдение правил ТБ и охраны труда при работе с ручным электроинструментом и электрооборудованием на рабочем месте.

На начальном этапе практической работы необходимо принять решения по следующим вопросам: Как подготовить концы проводов и какие существуют способы соединения проводов? Как не нарушить эстетику монтажа, освоить приемы прозвонки проводов.

Оценка работы:

Первое задание

Примерные критерии оценивания доклада:

№№	Критерий	Оценка (в баллах)
1	Качество доклада	1 - доклад зачитывается 2 - доклад пересказывается, но не объяснена суть работы 3 - доклад пересказывается, суть работы объяснена 4 - кроме хорошего доклада владение иллюстративным материалом 5 - доклад производит очень хорошее впечатление
2	Качество ответов на	1 - нет четкости ответов на большинство вопросов

	вопросы	2 - ответы на большинство вопросов 3 - ответы на все вопросы убедительно, аргументировано
3	Использование демонстрационного материала	1 - представленный демонстрационный материал не используется в докладе 2 - представленный демонстрационный материал используется в докладе 3 - представленный демонстрационный материал используется в докладе, информативен, автор свободно в нем ориентируется
4	Оформление демонстрационного материала	1 - представлен плохо оформленный демонстрационный материал, 2 - демонстрационный материал хорошо оформлен, но есть отдельные претензии 3 - к демонстрационному материалу нет претензии

Максимальное количество баллов - 14

Второе задание

1. Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности — 10 баллов.

За каждое нарушение снимается 1 балл.

2. Организация рабочего места — 10 баллов.

Инструменты должны находиться в порядке, по окончании работ рабочее место должно быть убрано. За каждое нарушение снимается 1 балл.

3. Выполнение норм времени — 10 баллов.

За каждые 5 минут дополнительного времени снимается 1 балл.

4. Правильность сборки схемы — 10 баллов.

Схема работает и выполнена правильно 10 баллов.

Схема не работает 0 баллов.

5. Эстетика выполнения работы.

Соединения, монтаж схемы выполнены рационально, аккуратно, с соблюдением технологических требований — 10 баллов.

За каждое замечание снимается 1 балл.

Максимальное количество баллов за второе задание — 50 баллов

Результаты заносятся в ведомость оценок конкурса.

5. Оценка конкурса.

Победители и призеры выявляются по общей сумме баллов, набранных по всем этапам.

6. Награждение.

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

7. Состав жюри:

1. Председатель жюри – Шамсунова Л.Я. – директор ГАПОУ «АТТ»
Члены жюри:
2. Фаррахова Л.С. – зам.директора по УР ГАПОУ «АТТ»
3. Садртдинов Р.Р. – зам. директора по УПР ГАПОУ «АТТ»
4. Фатихова Н.Г. - зам. директора по УВР ГАПОУ «АТТ»
5. Исламова Л.Ф. – зам. директора по НМР ГАПОУ «АТТ»
6. Вильданова Г.Н. – зав. производством столовой «Тэмле»
7. Валиева Л.Р. - мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
8. Шамсутдинова Л.Н.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
9. Файрушин И.Ф.- преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «АТТ»
10. Зарипова Л.Ф.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
11. Мухаметдинов Н.Ф. - мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
12. Сайфетдинов И.И. - мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
13. Хафизов А.А.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
14. Миргалимов И.Р – мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
15. Салахов Д.Д. – Заместитель директора по АХЧ ГАПОУ «АТТ»
16. Нагимова З.У. – советник директора по ВР ГАПОУ «АТТ»
17. Хузина Л.Ф – преподаватель математики и информатики
18. Кустова Р.З. – преподаватель специальных дисциплин и мастер п/о
19. Зиннатуллин И.А. - преподаватель специальных дисциплин и мастер п/о
20. Независимые эксперты*

* 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.

8. Финансирование

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

9. Охрана труда

Организаторы конкурса проводят инструктаж по охране труда и технике безопасности с участниками конкурса. Ответственный инженер по охране труда – Тохбатуллина Л. Ф

Заявка на участие в профессиональном конкурсе «Профдебют»

Полное название учреждения (по уставу), населенный пункт.	
Адрес учреждения	
телефон	
E-mail	
Фамилия, имя, отчество участника (полностью)	
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 «Профессиональный дебют - 2025» 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:

_____ / _____ / « _____ » _____ 2025 г.

(подпись) (Фамилия и инициалы)

