

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель Управления
образования администрации
Ирбейского района



Н.И. Черникова

СОГЛАСОВАНО:

Директор
КГКУ «Ирбейский детский дом»



В.А. Гринева

УТВЕРЖДЕНО:

Директор
МБОУ Николаевская СОШ



Е.С. Тосакова

Положение об организации и проведении муниципального чемпионата профессионального мастерства школьников с ОВЗ и/или с инвалидностью «Абилимпикс – олимпиада возможностей» в Ирбейском районе в 2025 году

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет регламент и последовательность организации и проведения муниципального чемпионата по профессиональному мастерству среди школьников с ОВЗ и/или с инвалидностью «Абилимпикс – олимпиада возможностей» (далее – Положение, чемпионат «Абилимпикс – олимпиада возможностей») в Ирбейском районе Красноярского края.

1.2. Чемпионат «Абилимпикс – олимпиада возможностей» проводится с учетом передового международного опыта Международной Федерации Абилимпикс (International Abilitympics Federation), в соответствии с Концепцией развития движения «Абилимпикс» в Российской Федерации на 2021-2030 годы, утверждённой организационным комитетом Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс».

1.3. Положение об организации и проведении муниципального чемпионата профессионального мастерства школьников с ОВЗ и/или с инвалидностью «Абилимпикс – олимпиада возможностей» в Ирбейском районе в 2025 году адаптировано с учетом имеющихся ресурсов ОО и муниципалитета.

1.4. Положение разработано рабочей группой по подготовке и проведению муниципального чемпионата профессионального мастерства школьников с ОВЗ и/или с инвалидностью «Абилимпикс– олимпиада возможностей» МБОУ Николаевская СОШ и КГКУ «Ирбейский детский дом», утверждено директором МБОУ Николаевская СОШ Тосаковой Екатериной Сергеевной, согласовано руководителем управления образования администрации Ирбейского района Черниковой Надеждой Ивановной и директором КГКУ «Ирбейский детский дом» Гриневой Валентиной Евгеньевной.

1.5. Настоящее Положение распространяется на организаторов, участников чемпионата, кураторов участников, сопровождающих и иных лиц, причастных к чемпионату «Абилимпикс– олимпиада возможностей».

1.6. Чемпионат «Абилимпикс – олимпиада возможностей» носит публичный характер, и проводится на условиях открытости и гласности.

1.7. Для реализации чемпионата «Абилимпикс – олимпиада возможностей» предусмотрены материальные расходы организаторов и соорганизаторов.

2. Порядок организации и проведения муниципального чемпионата «Абилимпикс – олимпиада возможностей».

2.1. Организатором чемпионата «Абилимпикс – олимпиада возможностей» является МБОУ Николаевская СОШ, расположенная по адресу: Красноярский край, Ирбейский район, д. Николаевка, пер. Школьный,1. Контактные телефоны: 8 (39174) 33-4-36, 33-4-34, 89233271840 (директор Тосакова Екатерина Сергеевна), 89293018130 (заместитель директора по ВР Белозерова Юлия Александровна).

2.2. Соорганизаторами чемпионата «Абилимпикс– олимпиада возможностей» является КГКУ «Ирбейский детский дом», расположенный по адресу: Красноярский край, Ирбейский район, ул. Интернациональная, дом 1. Контактный телефон: 8(39174)3-35-18 (директор Гринева Валентина

Евгеньевна), начальник отдела охраны прав детства, воспитания и дополнительного образования управления образования администрации Ирбейского района Немцева Антонина Анатольевна, тел.: 8(39174)31-3-26, ТПМПК Ирбейского района (руководитель Синельникова Татьяна Александровна, тел.: 8(913)036-22-97).

2.3. Чемпионат проводится по профессиональным компетенциям на территории МБОУ Николаевская СОШ. Координаторы организации и реализации компетенций по профессиональным направлениям указаны в Приложении 1. За консультацией и получением дополнительной информации можно обращаться по указанным данным в приложении 1.

2.4. В Приложении 2 представлены технические задания по направлению профессиональной компетенции и перечень нормативных требований к участникам Чемпионата:

2.4.1. «Выпечка хлебобулочных изделий» (Приложение 2.1.)

2.4.2. «Вязание крючком» (Приложение 2.2.)

2.4.3. «Столярное дело» (Приложение 2.3.)

2.4.4. «Клининг» (Приложение 2.4.).

2.4.5. Бисероплетение (Приложение 2.5).

2.5. Участниками чемпионата могут стать школьники с ОВЗ и/или с инвалидностью образовательных организаций Ирбейского района, достигшие возраста 12 лет и старше, обучающиеся на период 2024-2025 учебного года в школе.

2.6. Из одной ОО допускается к чемпионатному участию по 1 обучающемуся только на одну профессиональную компетенцию.

2.7. Чемпионат проводится в январе 2025 года. Точная дата проведения будет сообщена не позднее месяца до фиксированной даты проведения.

2.8. Заявки и согласие для участия в чемпионате принимаются с 16 декабря по 15 января на электронный адрес МБОУ Николаевская СОШ: nikolaevka@irbruo.ru с темой письма «ЗАЯВКА АБИЛИМПИКС – ОЛИМПИАДА ВОЗМОЖНОСТЕЙ» (Приложение 3, 4).

3. Порядок организации и проведения муниципального чемпионата «Абилимпикс – олимпиада возможностей»

3.1. Награждение обеспечивают организатор и соорганизаторы мероприятия.

3.2. План проведения чемпионатных соревнований будет сообщен участникам не позднее месяца до фиксированной даты проведения.

Приложение к Положению об организации и проведении муниципального чемпионата профессионального мастерства школьников с ОВЗ и/или с инвалидностью «Абилимпикс – олимпиада возможностей» в Ирбейском районе в 2024 году

Приложение 1

Ответственные координаторы за реализацию профессиональных компетенций в муниципальном чемпионате профессионального мастерства школьников с ОВЗ и/или с инвалидностью «Абилимпикс– олимпиада возможностей» в Ирбейском районе в 2025 году

Данные координатора	Компетенция
МБОУ Николаевская СОШ Ответственное лицо: Белозеров Василий Васильевич, учитель труда (технологии), Тел.:8(923)556-11-77, 33-4-34 nikolaevka@irbruo.ru	Столярное дело
КГКУ «Ирбейский детский дом» Ответственное лицо: Бритова Елена Николаевна, учитель-дефектолог, преподаватель курса «Домоводство» для обучающихся по АООП для ЛУО, УУО, детей-инвалидов, Тел.:8(923)315-18-46	Выпечка хлебобулочных изделий
МБОУ Николаевская СОШ Ответственное лицо: Алексеева Людмила Васильевна, учитель труда (технологии) Тел.:8(923)285 77 45, 33-4-34 nikolaevka@irbruo.ru	Вязание крючком
МБОУ Николаевская СОШ Ответственное лицо: Грובה Наталья Валентиновна, учитель коррекционных классов Тел.:8(923)273 01 34, 33-4-34 nikolaevka@irbruo.ru	Бисероплетение
МБОУ Николаевская СОШ Ответственное лицо: Шумова Анастасия Сергеевна, педагог-психолог Тел.:8(923)317-79-28, 33-4-34 nikolaevka@irbruo.ru	Клининг

Технические задания

подготовительного этапа муниципального чемпионата профессионального мастерства школьников с ОВЗ и/или с инвалидностью «Абилимпикс – олимпиада возможностей» в Ирбейском районе в 2025 году. (составлены на основе Положения Объединенного национального чемпионата «Абилимпикс»)

Приложение 2.1

Техническое задание компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий».**1. Описание компетенции****1.1. Актуальность компетенции**

Современное хлебопечение – динамичная, постоянно развивающаяся отрасль, включающая материально-техническое, информационное, организационное и научное обеспечение. Важной тенденцией развития хлебопекарного производства является расширение ассортимента, удовлетворяющего потребность покупателя.

Пекарь — это высококвалифицированный специалист, обладающий высоким уровнем знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Используя креативные навыки и знания, пекари также могут изготавливать декоративные хлебобулочные изделия.

Пекари обучаются в течение нескольких лет, чтобы приобрести необходимые профессиональные навыки и развить способность к самосовершенствованию, осваивают широкий ряд специальных техник и методов разработки для создания ассортимента хлебобулочных изделий. Требуется особый талант, высококлассные навыки и внимание к деталям наряду со способностью работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время.

Пекарям необходимо знать и понимать методы расчета рецептов и их адаптации к меняющейся окружающей среде. Они будут использовать ряд специальных инструментов и технологий, а также экологически чистые материалы и ингредиенты. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности.

1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции.

Профессия: «Пекарь»,

специальности:

-5120 Повар;

-7512 Пекарь, кондитер и изготовитель конфет: § 14 Пекарь 2-го разряда; § 15 Пекарь 3-го разряда;

-12901 Кондитер;

-16472 Пекарь

с учетом ГОСТ Р 57958-2017 «Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности» и приказа Минтруда России от 4 августа 2014 г. N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь»;

-Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» по рабочей профессии 19.02.04 «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. N 694н

1.4. Требования к квалификации

Должны знать:

- Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

Должны уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.
- Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты.
- Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.
- Взвешивать, измерять сырье, входящее в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой.
- Подготавливать сырье.
- Замешивать дрожжевое тесто опарным способом вручную и с использованием технологического оборудования.
- Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий.
- Проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.

2. Чемпионатное задание

2.1. Краткое описание задания

В ходе выполнения чемпионатного задания необходимо приготовить опарное дрожжевое тесто для изготовления Рожок Алтайский, изготовить 3 штуки, массой 0,2кг и подать.

2.2. Структура и подробное описание чемпионатного задания

Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Модуль 1. Организация работы на площадке Внимание!!! Вне чемпионатного времени за 20 минут.		Получение продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов на рабочем столе. Взвешивание на весах по технологическим картам.
Модуль 2.1. Подготовка сырья и приготовление теста для Рожка Алтайского.	120-130 минут	Тесто для Рожков Алтайских
Модуль 2.2. Формовка и расстойка заготовок для рожков.	50-55 минут	3 тестовых заготовки

Модуль 3. Выпечка изделий	15-20 минут	3 готовых Рожка Алтайских
Модуль 4. Подача Рожков Алтайских	5 минут	3 готовых Рожка Алтайских
Общее время выполнения чемпионатного задания для школьников: 3,5 часа		

Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов. Обязательные элементы:

Участники:

Брюки и куртка пекаря – любого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов.

Головной убор – поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь –безопасная закрытая, на резиновой подошве. Носки высокие.

Эксперты: обязательные элементы одежды – китель (куртка пекаря) или халат технолога, колпак (любого цвета), безопасная обувь.

2.3. Последовательность выполнения задания

Модуль 1. Организация работы на площадке (вне чемпионатного времени)

Получить продукты согласно технологическим картам.

Разместить продукты на рабочем столе.

Проверить наличие сырья у себя на рабочем столе, перевесить выбранное сырье.

Подготовить свое рабочее место, инвентарь.

Проверить собственное санитарно-гигиеническое состояние.

По звонку главного эксперта приступить к работе.

Модуль 2.1. Подготовка полуфабрикатов

Подготовить необходимое сырье к первичной обработке, произвести первичную обработку муки, яиц. Активировать дрожжи.

Подготовить к работе расстоечный шкаф (задать температуру и влажность).

Опара: согласно технологической карте соединить ингредиенты для опары, замесить опару, поставить на выбраживание.

Тесто: согласно технологической карте соединить ингредиенты и, при наличии, полуфабрикаты для изделия. Замесить тесто. Тесто поставить для брожения в расстоечный шкаф до готовности, произвести, при необходимости, 1-2 обминки.

При приготовлении теста соблюдать нормы санитарии и гигиены. При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

Модуль 2.2. Разделка полуфабрикатов

Тесто разделить на куски через весы, подкатать в шарик, при необходимости оставить на предварительную расстойку, затем сформовать изделия, и поставить на окончательную расстойку.

При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.

Модуль 3. Выпечка изделий

Подготовить к работе хлебопекарную печь, поставить в неё подготовленные для выпечки полуфабрикаты, выпечь изделия. При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

Модуль 4. подача изделий

Готовые изделия подаются на тарелках, покрытых бумажной резной салфеткой. Осуществляется контроль соблюдения временных критериев, идентичности изделий, соответствия стандарту качества данного вида изделия. Допускается творческий подход к выкладке изделий на тарелке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Крендель Выборгский 0,2 кг.

№ п/п	Наименование сырья	Опара густая традиционная	Тесто на 3 шт. (кг)	Отделка	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная высшего сорта, кг /Мука пшеничная в/с на подпыл	0.200	0,200 0,200		<p>Подготовка сырья: 20мин. Подготовить сырье к работе.</p> <p>Приготовление теста: Дрожжевое тесто готовят опарным способом.</p> <p>В ёмкость для, замешивания теста, загружают подготовленное сырье для опары. Вносят подготовленную воду. Замешивают опару. Замешанный полуфабрикат ставят на выбраживание до готовности в пределах 30-60 минут.</p> <p>К выброженной опаре добавляют муку и оставшееся сырье и замешивают эластичное тесто. Тесто устанавливают на выбраживание на 15-25 минут.</p> <p>Формовка и расстойка изделий: Готовое тесто делят на куски массой 0,220-0,225 и подкатывают. Оставляют на предварительную расстойку на 5-10 минут. Далее подкатанный шарик раскатывают в прямоугольник длиной 20см. и шириной 12см. Затем тесто скручивают в форму рожка. Полуфабрикат отправляют на окончательную расстойку 5-10 мин. в расстоечный шкаф до готовности.</p> <p>Выпечка изделий: Готовый полуфабрикат смазывают яйцом, устанавливают в духовой шкаф и выпекают 12-15 минут при температуре 175-190 С.</p> <p>Характеристика изделия: Форма- рожок-3штуки. Поверхность блестящая. Колер от золотисто-коричневого до коричневого. Запах – свойственный данному изделию.</p>
2	Сахар- песок		0,040		
3	Масло сливочное 0,82%		0,040		
4	Соль пищевая поваренная		0,004		
5	яйцо в тесто		0,008		
6	дрожжи прессованные	0,010			
7	Опара		вся		
8	Ванилин		0,001 5		
9	Яйцо на смазку		0,008		
10	Вода	0.01	0,075 – 0,1	0,011	
11	Вода	0,120	0,160 – 0,200		
12	Итого сырья		0,070 – 1,180		
13	Масса полуфабриката		0,225/ 3		
14	Растительное масло для смазки листов		0,010		
15	Выход		0,205- 0,207/ 3		

Категорически запрещается участникам брать с собой на соревновательную площадку:

1. Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе чемпионатной площадки.
2. Инвентарь, заменяющий инвентарь чемпионатной площадки.
3. Дополнительная посуда и инвентарь.
4. Блюда и тарелки.

3. В случае нарушения участниками соревнований требований к установленному времени изготовления изделий в ходе чемпионатных соревнований по каждой категории участников, производится снятие баллов:

- 0,5 балла за превышение регламента от 1 до 10 минут;
- 1 балл за превышение регламента от 11 до 20 минут;
- задание считается не выполненным при превышении регламента свыше 20 минут.

2.4. Изменения условий

Недопустимые изменения: технология изготовления изделия.

2.5. Критерии оценки выполнения задания.

Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл

2.5.1. Общие критерии выполнения задания чемпионата.

Классификация критерия	Модуль	Наименование критерия	Максимальная ставка критерия по совокупности всех аспектов	Процентное соотношение
Объективный			4,0	95%
Объективный		Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опара/тесто)	24,4	
Объективный		Выполнение технологического процесса разделки, формовки и расстойки хлебобулочных изделий	21	
Объективный		Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий	27	
Объективный		Соблюдение временных критериев изготовления изделий. Соответствие стандарту, идентичность, пропеченность, творчество	11,9	
Объективный		Организация технологического процесса этапов производства	6,7	
Субъективный		Выполнение технологического процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий. Творческое использование приемов формовки изделий.	1,00	5%
Субъективный		Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий. Умение использовать органолептические методы и методы титрования	1,00	
Субъективный		Презентация. Изделия соответствуют заданным характеристикам по стандарту .	2,00	
		Визуальное	1,00	
Максимально:			100	100%

6. Требования охраны труда и техники безопасности

6.1. Чемпионат может оказаться сложным с точки зрения безопасности в связи с характером квалификации соревнований окружающей среды (новое рабочее место, незнакомые машины), ограниченное время, и сопутствующее волнение. Могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

6.2. Участник извещает Главного или Технического эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем в период чемпионата, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

6.3. От всех участников требуется серьезное и добросовестное отношение к здоровью и соблюдению правил безопасности. Все лица, участвующие в чемпионате должны знать правила техники безопасности и могут быть наказаны либо исключены за их нарушения.

6.4. Если есть какие – либо проблемы со здоровьем об этом необходимо сообщить до начала чемпионата.

6.5. Эксперты несут ответственность за планирование, работу на чемпионате, здоровье и безопасность.

6.6. Организаторы несут ответственность за планирование, оборудование и настройки в соответствии со стандартами.

6.7. Участник Чемпионата должен знать и применять следующие требования:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не иметь наращенных ногтей, не использовать духи;
- не принимать пищу на рабочем месте;
- запрещается работать с пищевыми продуктами, имея язвенные или открытые раны.
- запрещается использование на площадке электронных устройств: телефонов, аудио – видео и т.д.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ:

6.3.1. Перед началом работы все участники должны надеть чистую спецодежду, застегнуть, на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать под колпак волосы, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук.

6.3.2. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

6.3.3. Следует носить прочную закрытую обувь с закрытой пяткой (запрещено носить на высоких каблуках). Иметь подошву с антистатическими свойствами.

6.3.3. Проверить работу и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

6.3.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов между столами, стеллажами и оборудованием;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам;
- удобно и устойчиво разместить полуфабрикаты, заготовки, инструмент, приспособления и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в соответствии с частотой использования и расходования.

6.3.5. Проверить внешним осмотром:

- надежность закрытия токоведущего и пускорегулирующего оборудования;

- отсутствие посторонних предметов в оборудовании и вокруг него;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спец. тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

6.3.6. Проверить исправность пусковой, сигнальной, контрольно-измерительной аппаратуры пекарного и другого применяемого оборудования.

6.3.7. Перед включением в работу электрического оборудования проверить:

- исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов;
- наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов, закрывающих нагревательные элементы.

6.3.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить Лидеру команды и Техническому эксперту и приступить к работе только после их устранения.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ:

6.3.9. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен.

6.3.10. Применять необходимое для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, средства защиты рук; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

6.3.11. Соблюдать правила перемещения в помещении и рабочих боксах, пользоваться только установленными проходами.

6.3.12. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

6.3.13. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых хлебобулочных изделий.

6.3.14. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.

6.3.15. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, податные дежи в направлении «от себя».

6.3.16. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

6.3.17. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

6.3.18. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

6.3.19. Следить за показаниями контрольно-измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.

6.3.20. Использовать специально предназначенные ножи для нарезки тестовых заготовок.

6.3.21. Укладывать листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.

6.3.22. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц.

6.3.23. При использовании электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

6.3.24. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

6.3.25. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.

6.3.26. Не допускается:

- использовать для выпечки формы и листы неисправные, деформированные или с нагаром;
- включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;
- переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;
- производить очистку включенного шкафа;
- эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении, оставлять без надзора работающее оборудование;
- на поверхности оборудования, находящегося под напряжением, запрещается размещать любой легко воспламеняющийся инвентарь, инструмент, продукцию, тару.

6.3.27. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горячей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом Техническому эксперту и до устранения неисправности не включать.

6.3.28. Не использовать расходные материалы, которые в ходе работы могут легко отслоиться, оторваться и, тем самым, могут привести к попаданию в готовую продукцию.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ:

6.3.29. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах Лидеру команды и Техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

6.3.30. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

6.3.31. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.

6.3.32. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

6.3.33. В случае возгорания жира не заливать его водой, необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

6.3.34. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

ДЕЙСТВИЯ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ПОЖАРА:

6.3.35. При обнаружении очага возгорания в образовательном учреждении любым возможным способом необходимо постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

Необходимо помнить, что все огнетушители работают очень непродолжительное время: пенные – 60 - 80 с, углекислотные – 25 - 45 с, порошковые – 10 - 15 с. Приводить их в действие следует непосредственно возле очага пожара.

При тушении пожаров в электроустановках нужно как можно быстрее обесточить (отключить) систему электроснабжения отдельного электроприемника, помещения или всего учреждения. В данном случае для тушения пожаров можно использовать только углекислотные или порошковые огнетушители. Воду и пенные огнетушители применять нельзя.

Если очаг возгорания разрастается, немедленно сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть по телефону № _____ и по телефону 01.

Немедленно оповестить как можно больше работников о пожаре и сообщить, о нем руководителю учреждения, а при невозможности другому должностному лицу,

При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями руководителя учреждения или должностного лица, заменяющего его.

Открыть все эвакуационные выходы, эвакуировать с горящего этажа и с верхних этажей всех людей, находящихся в учреждении. Нельзя использовать для эвакуации лифты, подъемники и т. п.

Особое внимание следует обратить на безопасность обучающихся, в первую очередь несовершеннолетних. С соблюдением мер личной безопасности постараться вынести из здания имущество и документы.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; можно накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, но, ни в коем случае не бежать - бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не нужно дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека - дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти.

Приложить усилия, чтобы исключить состояние страха и паники. Они часто толкают людей на безрассудные поступки.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ:

6.3.36. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

6.3.37. По окончании работы оборудования:

— выключить электрооборудование и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;

— после полного остывания электрооборудования произвести уборку;

— очистить камеру сухим способом, без применения воды (наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью).

6.3.38. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

6.3.39. По окончании работы провести влажную уборку рабочей поверхности столов, весов. Обработать разрешенным дезинфицирующим средством.

6.3.40. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

Техническое задание компетенции «Вязание крючком».

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Вязание крючком очень популярный вид рукоделия во всем мире. Ручное вязание, в том числе и вязание крючком, издавна присутствовало в одежде и в моде. Вязаные вещи не только комфортны, но и всегда индивидуальны.

Особенной популярностью пользуются крупная вязка.

Этот вид рукоделия для тех, кто любит фантазировать и реализовывать свои идеи. Ассортимент изделий, связанных крючком разнообразен и чрезвычайно велик: одежда взрослая и детская, украшения интерьера, игрушки, сувениры и многое другое. Умение владеть крючком дарит безграничные возможности в создании красивых, эксклюзивных вещей для себя, своего дома и близких. Отраслевая принадлежность - легкая промышленность.

1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции.

Мастер ручного вязания. Самозанятый.

1.3 Требования к квалификации.

Участник должен знать:

- назначение, применение всех используемых материалов и инструментов;
- существующие правила безопасности и санитарно- гигиенические нормы;
- условные обозначения на схемах вязания - виды основных петель (начальная петля, воздушная петля, столбики с накидом и без накида, соединительный столбик, лицевой и изнаночный рельефные столбики с накидом, и другие);

Участник должен уметь:

- подготавливать рабочее место и следить за тем, чтобы оно было чистым, безопасным и комфортным;
- правильно выполнять приемы вязания крючком;
- вязать рисунок по схеме и описанию;
- вязать шнуры крючком;
- планировать, подготавливать и выполнять каждый этап работы в рамках заданного времени;
- подбирать, использовать, хранить все оборудование и материалы в безопасности, чистоте и в соответствии с инструкциями производителя;
- заботиться о здоровье, а также работать в соответствии с Правилами безопасности.

2. Чемпионатное задание.

2.1 Краткое описание задания.

Школьники: в ходе выполнения чемпионатного задания необходимо связать летний рюкзак.

2.2 Структура и подробное описание чемпионатного задания.

Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
1. Вязание элементов	На все задание 3 часа	Летний рюкзак
2. Соединение элементов		
3. Обвязка верхнего края		
4. Вязание шнура (лямок рюкзака)		

Последовательность выполнения задания.

- организовать рабочее место;
- выполнить изделие, согласно данному описанию и схемам;
- прикрепить номерок к своему изделию;
- привести рабочее место в порядок;
- уведомить экспертов об окончании работы.



Модуль 1: Вязание элементов.

По схеме 1 (см. приложение) связать три шестиугольника: два из них нитью цвета А, и один из нитей двух цветов (начать вязание нитью цвета А, 3-й и 5-й ряды вязать нитью цвета В).

По схеме 2 связать два квадрата нитью цвета А.

Нити начала вязания (кольца «амигуруми») затянуть так, чтобы в центре оставалось небольшое отверстие, заправить при помощи иглы и отрезать.

Модуль 2: Соединение элементов.

Шестиугольники соединить друг с другом одной гранью (схема 3). Затем квадраты соединить с шестиугольниками по всем четырём сторонам (схема 3). Сшивать элементы с изнанки соединительными столбиками по всем соприкасающимся граням за передние стенки петель обеих деталей (косичка получается внутри).

Все оставшиеся концы нитей заправить и обрезать.

Модуль 3: Обвязка верхнего края. Верх рюкзака (по трём верхним граням двух шестиугольников) обвязать соединительными столбиками под косичку последнего ряда с лицевой стороны. Конец нити отрезать, вытащить из петли и соединить начало и конец обвязки так, чтобы косичка выглядела непрерывной. Конец нити на изнаночной стороне закрепить, спрятать и отрезать.

Модуль 4: Вязание шнура (лямок рюкзака).

Шнур вяжется из двух концов нити, поэтому нужно отмотать от бобины приблизительно 5 м нити, расположить их слева.

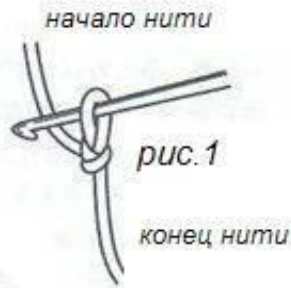
С задней стороны на месте соединения шестиугольника и квадрата, отступя 3 см от нижнего угла рюкзака, ввести крючок и протащить рабочую нить через линию шва. Затем начать вязать шнур по принципу двойной цепочки (рис. ниже). Длина готового шнура 140 см. Готовый шнур сначала растянуть руками, потом измерять сантиметром не растягивая. Нить отрезать, оставив конец приблизительно 30 см. для прикрепления шнура к другой стороне рюкзака.

Протащить шнур через 4 верхние отверстия, и прикрепить конец шнура несколькими стежками к другой стороне рюкзака. Концы нитей закрепить на изнанке, спрятать и отрезать.

Готовый рюкзак расправить, придав ему ровные правильные формы.

Провязывание двойной цепочки

Сделать
начальный
узелок и
провязать 1
в.п.



начало нити

конец нити

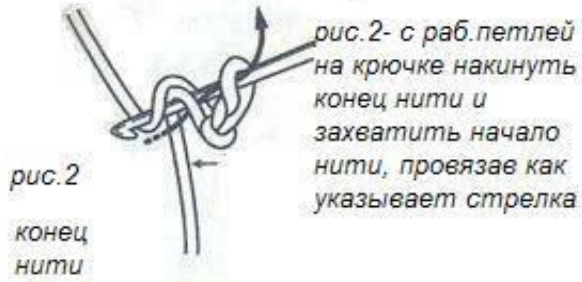


рис. 2

конец нити

рис. 3- с раб. петлей на крючке поддеть конец нити и захватить начало нити крючком. Провязать петлю по стрел

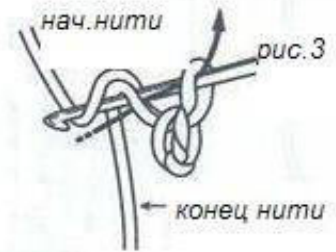


рис. 4- продолж. вязание



ПРИЛОЖЕНИЕ

Условные обозначения:

- ┆ столбик с накидом
- воздушная петля
- ◯ кольцо амигуруми
- нить цвета А
- нить цвета В

схема1

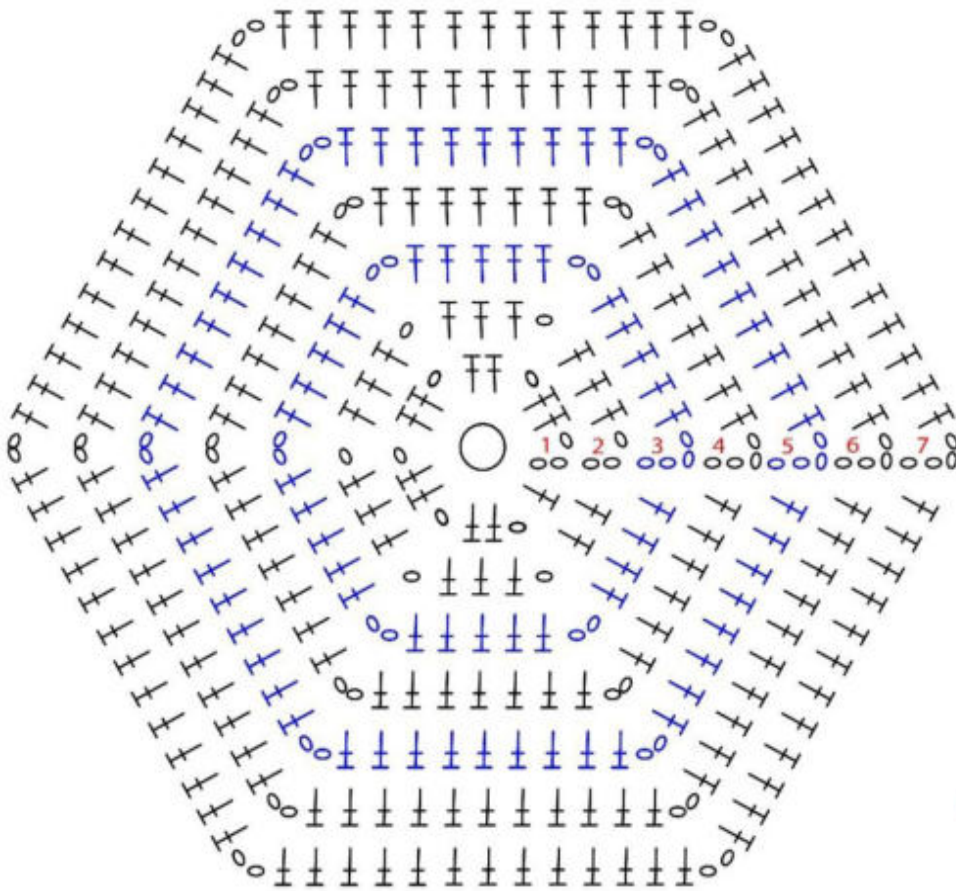


схема2

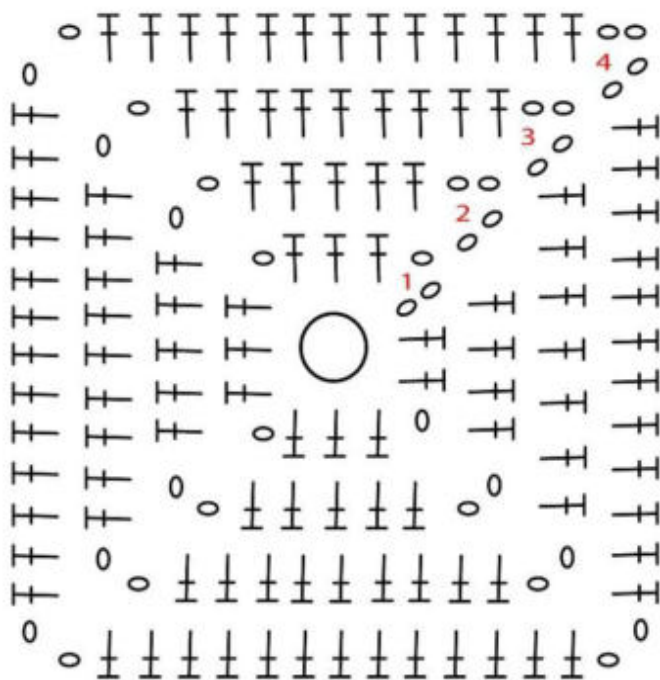
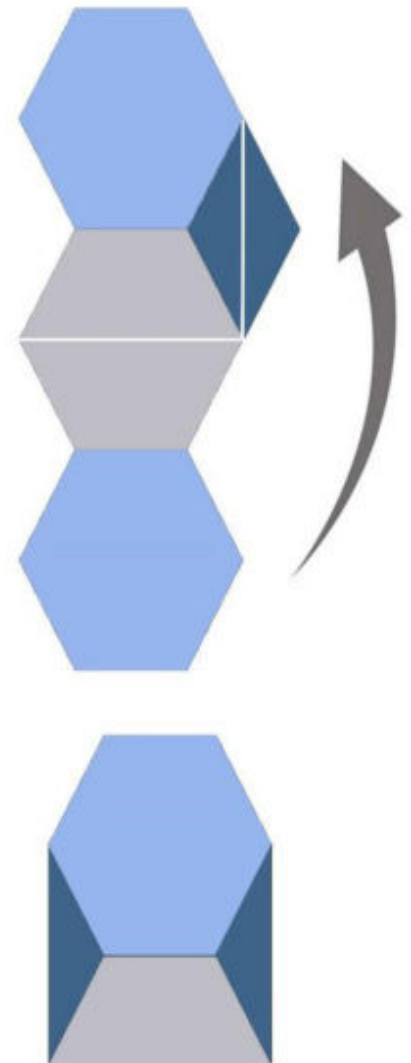


схема3



2.3 Критерии оценки выполнения задания.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
1. Вязание элементов	Связать 3 шестиугольника и 2 квадрата по схемам из приложения	48
2. Соединение элементов	Соединить все элементы согласно рекомендациям	15
3. Обвязка верхнего края	Верх рюкзака обвязать согласно рекомендациям	15
4. Вязание шнура	Вязание шнура, выполняющего функцию лямок, вставка и закрепление его на изделии	22
ИТОГО:		100

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
1 Модуль Вязание элементов	1.	Изделие полностью готово (летний рюкзак)	10	10	
	2.	Соблюдение техники безопасности	5	5	
	3.	Организация рабочего места	5	5	
	4.	Связан первый шестиугольник	6	6	
	5.	Второй шестиугольник	6	6	
	6.	Третий шестиугольник	6	6	
	7.	Связаны 2 квадрата по 5 баллов каждый	10	10	
2 Модуль Соединение элементов	8.	Смена цвета нитей	5	5	
	9.	Соединение деталей	10	10	

3 Модуль Обвязка верхнего края	10.	Обвязка верхнего края	5	5	
	11.	Равномерная плотность вязания всех элементов изделия	5	5	
	12.	Аккуратная заделка пряжи на всем изделии	5	5	
4 Модуль Вязание шнура	13.	Вязание шнура (качество и заданная длина)	12	12	
	14.	Вставка и закрепление шнура (аккуратность)	5	5	
	15.	Общее впечатление от работы	5		5
				95	5
ИТОГО:				100	

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Настольная лампа		На усмотрение организаторов	шт	1
2	Стол		На усмотрение организаторов	шт	1
3	Стул		На усмотрение организаторов	шт	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и	Ед. измерения	Необходимое кол-во

		В	ссылка на сайт производителя, поставщика		
1	Шнур для вязания «Арахна. Макраме Мини» (цвет А) 80% хлопок. 20% полиэстер 250 г – 230 м		https://leonardo.ru/ishop/group_6_4519803924/	шт	1
2	Шнур для вязания «Арахна. Макраме Мини» (цвет В) 80% хлопок. 20% полиэстер 250 г – 230 м		https://leonardo.ru/ishop/group_6_4519803924/	шт	1
3	Крючок № 4		https://leonardo.ru/ishop/good_3_971323632/	шт	1
4	Игла для сшивания вязаных изделий		https://leonardohobby.ru/ishop/good_3958015992/	шт	1
5	Ножницы		https://leonardo.ru/ishop/good_5_5056136232/	шт	1
6	Сантиметровая лента		https://leonardo.ru/ishop/good_2625464312/?&market_source=11&market_type=2&market_id=832484921	шт	1
7	Маркер для вязания застёгивающийся		https://leonardohobby.ru/ishop/good_4835854902/	шт	5

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

1	Электронные носители информации
2	Контрольные образцы, выполненные до начала соревнований

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Наименование оборудования или инструмента, или	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
-------	--------------	--	--	---------------	--------------------

		мебели			
1.	Крючок № 4; 4,5		На усмотрение участника	шт.	1
2.	Контейнер для пряжи		На усмотрение участника	шт	1
3.	Игла для сшивани я вязаных изделий		На усмотрение участника	шт	1
4.	Нитковдевател ь		На усмотрение участника	шт	1
5.	Увеличительно е стекло (лупа)		На усмотрение участника	шт.	1
6.	Слуховой аппарат.		На усмотрение участника	Ед.	1

4. Требования охраны труда и техники безопасности

Общие вопросы:

- к участию в чемпионате по вязанию крючком допускаются лица, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья;
- во время проведения чемпионата участники не должны нарушать правила поведения, а также должны соблюдать требования инструкции;
- в помещении должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств, для оказания первой медицинской помощи при травмах;
- перед началом проведения профессионального чемпионата проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности.

Требования к участникам:

- Участники могут свободно выражать свои творческие идеи в использовании цветов;
- Участникам не разрешается одалживать, или брать какие-либо инструменты или материалы во время чемпионата;
- Участники должны уведомить экспертов об окончании задания.
- Изделия должны быть представлены в законченном виде.

Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические нормы при работе:

1. До начала работы участник чемпионата должен хранить инструмент в специальной «шкатулке» или чехле.
2. Крючок должен быть хорошо отшлифован, их концы не должны быть сильно острыми, чтобы не поранить пальцы во время работы.
3. Во время работы не брать булавки, иголки, крючки в рот, не вкалывать их в одежду.
4. Во время перерыва в работе вкалывать иголки в игольницу, ножницы класть на стол с сомкнутыми лезвиями.
5. Нельзя делать резких движений рукой с крючком, чтобы не уколоться и не поранить соседей.
6. Не перекусывать нитку зубами и не отрывать ее руками, а отрезать ножницами.
7. По окончании работы участник должен проверить количество булавок, крючков в «шкатулке», их должно быть столько же, сколько в начале работы. Убрать ножницы, крючки в специально отведенное место. Привести в порядок рабочее место.
8. Рабочее место должно быть хорошо освещено, свет должен падать на работу с левой стороны.

9. Сидеть следует прямо, касаясь корпусом спинки стула. Расстояние от глаз до работы должно быть не менее 35- 40 см, чтобы не развивалась близорукость, в глаза не попадали частички волокон, из которых состоит пряжа.

10. Если какие - то инструменты или материалы неисправны, или имеют дефект, то предполагается их замена.

Техническое задание компетенции «Столярное дело».

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

«В современном обществе столяр – одна из самых востребованных специальностей, ведь предметы столярного мастерства всегда являются непременным атрибутом жилища человека. В нашей стране не только сложилась мощная столярная индустрия, которая обеспечивает потребителей типовой продукцией, но есть и много высококлассных профессионалов, которые демонстрируют свое мастерство в изготовлении эксклюзивных изделий по индивидуальным заказам. Профессия столяра является востребованной, престижной и хорошо оплачиваемой, растёт спрос на высококвалифицированные кадры этой профессии.

Чтобы достичь высокого качества в столярном производстве, нужны современные технологии, сложное оборудование, поэтому профессия столяра – это техническая специальность, хотя связанная и с художественным творчеством.

Специалист столярного производства должен овладеть всеми видами операций по обработке дерева: различные виды отделки (шлифование, строгание и т.д.), операции сшивки деталей, их соединения и склейки, сборки отдельных узлов, изготовления и применения элементов декора. Для достижения необходимого качества изделий столяр пользуется современным высокотехнологичным механизированным оборудованием.

Практически в каждом регионе есть потенциальные работодатели для специалистов по профессиям «мастер столярного и мебельного производства», «мастер столярно-плотничных и паркетных работ».

1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции.

Мастер столярного и мебельного производства.

Столяр.

1.3 Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Федеральный государственный стандарт среднего профессионального образования по профессии 29.01.29 (262023.01) Мастер столярного и мебельного производства, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от № 764 от 02 августа 2013 года, зарегистрированный Министерством юстиции от 20.08.2013 г. № 29749; с изменением, внесенным приказом Министерства образования и науки РФ от 09.04.2015 г. № 390.

Профессиональный стандарт Сборка изделий мебели из древесных материалов (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 26 декабря 2014 г. №1183, регистрационный №385, код 23.036)

1.4. Требования к квалификации.

Указываются требования к квалификации участника для выполнения задания, а также необходимые знания, умения и навыки.

Требования к квалификации участника должны отражать квалификационные характеристики ФГОС, ФГОС ТОП-50 и профессиональных стандартов

ПК 2.2. Выполнять столярные соединения.

Должен уметь: применять правила безопасности труда и производственной санитарии при выполнении столярных работ;

производить подготовку и разметку заготовок для деталей;

выполнять основные операции по обработке древесины и древесных материалов ручным инструментом: пиление, сверление, долбление, строгание, шлифование;

определять степень точности обработки деталей по форме и размерам;

формировать шипы, проушины, гнезда;

2. Чемпионатное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Участник самостоятельно должен разметить согласно чертежу, заготовки, при помощи необходимого ручного инструмента, сформировать шиповые соединения, склеить, отшлифовать изделие из массива древесины и произвести финишную отделку.

По окончании работ участник должен предоставить экспертной комиссии полностью готовое изделие, имеющее товарный внешний вид и обладающее соответствующими потребительскими качествами.

Школьники: в ходе выполнения чемпионатного задания необходимо за 3 часа выполнить подготовительные, заготовительные и разметочные работы; определить базовые поверхности деталей, необходимым ручным инструментом сформировать соединения, склеить изделие «Подставка для цветов» и провести чистовую отделку.



2.2. Структура и подробное описание чемпионатного задания.

В таблицу заносится количество и название модулей для выполнения каждой категорией участников, время, отведенное на выполнение задания, описание конечного результата задания по каждому модулю или по заданию в целом.

	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Школьник	Модуль №1 Изделие «Подставка для цветов» Разметка заготовок, формирование шиповых соединений, горизонтальной поперечины, сборка, отделка.	1 день	3 часа	Изготовлено изделие «Подставка для цветов»

Описание: 2.3. Последовательность выполнения задания.

1. Подготовка рабочего места:

- расположение инструментов и заготовок в соответствующем порядке;

- проверка соответствия используемого инструмента.

2. Изучение чемпионатного задания.

Модуль № 1.

3. Разметка деталей изделия.

4. Торцевание деталей в размер.

5. Формирование шиповых соединений и фасок.

6. Сборка насухо.

Передача деталей на промежуточную оценку экспертам. *(время участника фиксируется)*

7. Сборка изделия (склеивание).

7.1 Для студентов и специалистов установка сидений и спинок на саморезы.

8. Обработка шлифованием деталей.

Передача изделия на итоговую оценку экспертам.

Все технологические процессы по изготовлению изделия производятся исключительно **ручным инструментом** (кроме шуруповерта для установки саморезов). Не допускается использование *рашпилей, напильников и наждачной бумаги, а также разного рода шаблонов и стусла* при формировании шиповых соединений и разделке заготовок.

2.4. 30% изменение чемпионатного задания.

1. Общие размеры изделия.

2. Сечение заготовок.

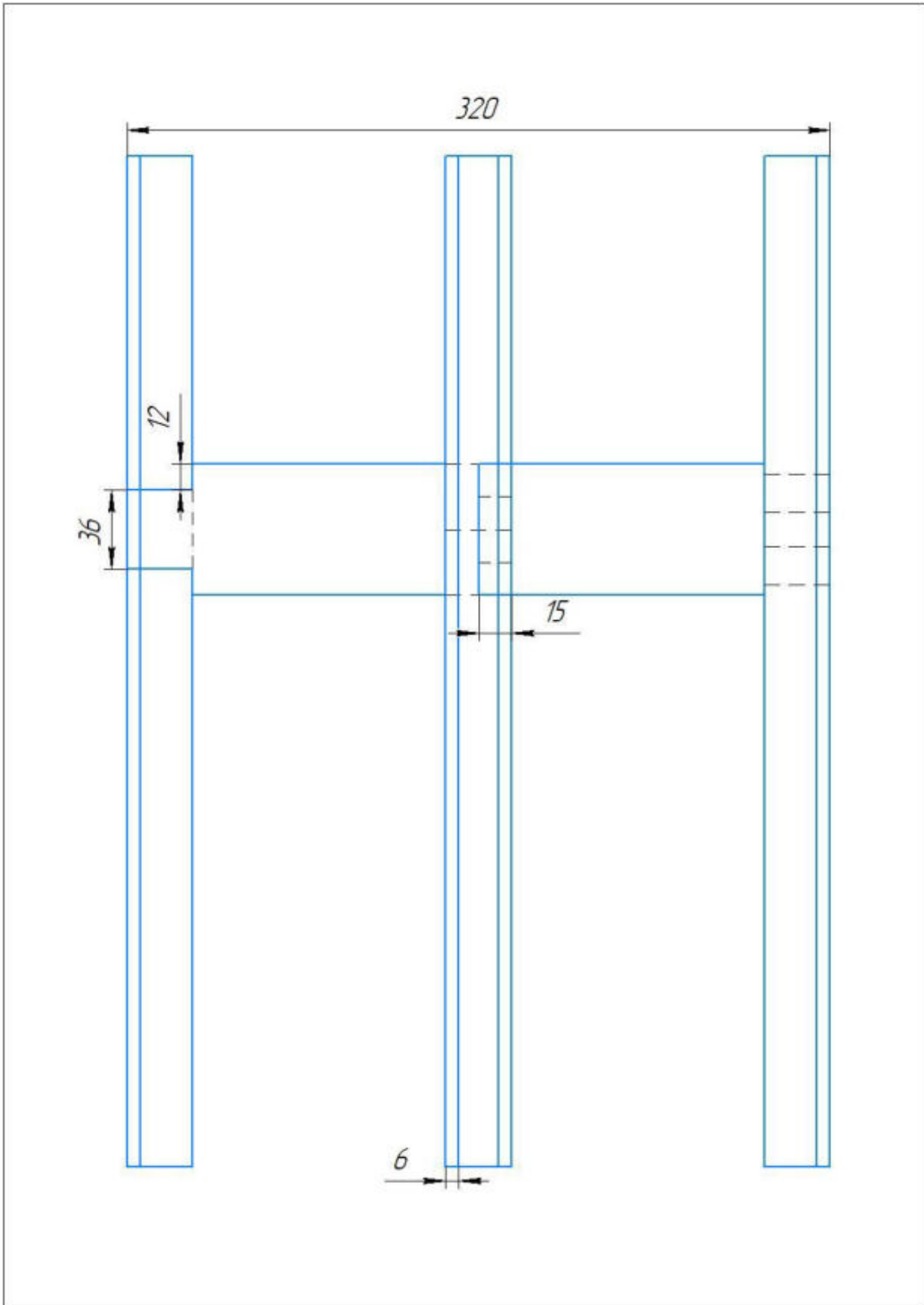
3. Тип и размеры шиповых соединений.

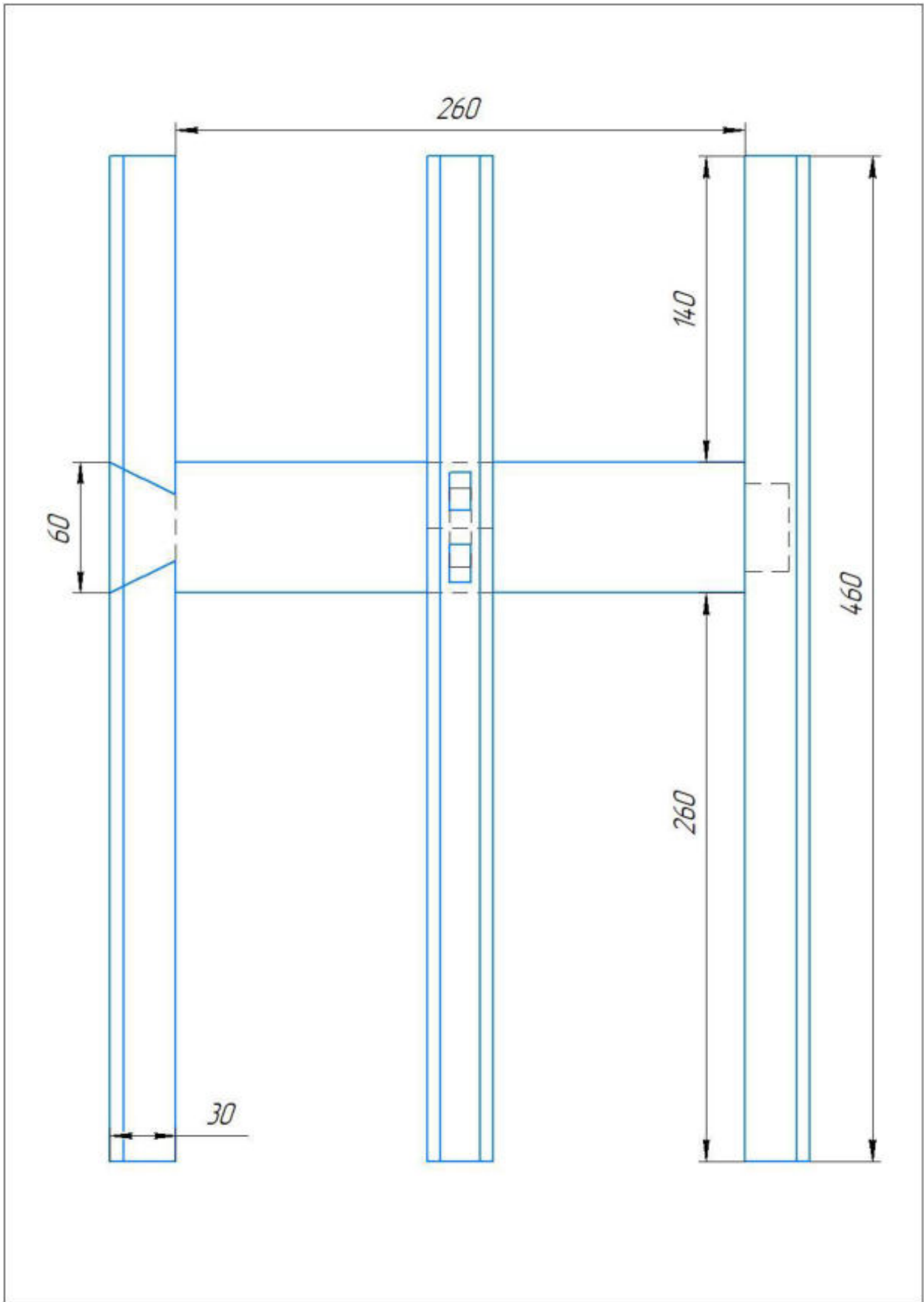
4. Варианты финишной обработки изделия.

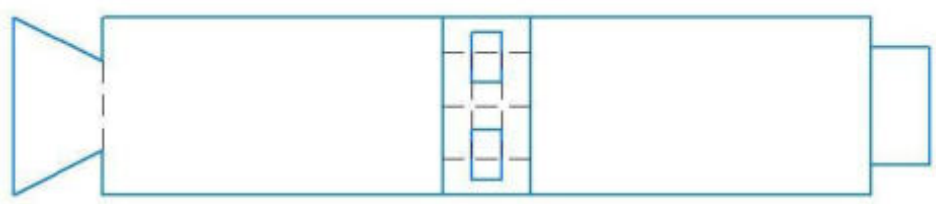
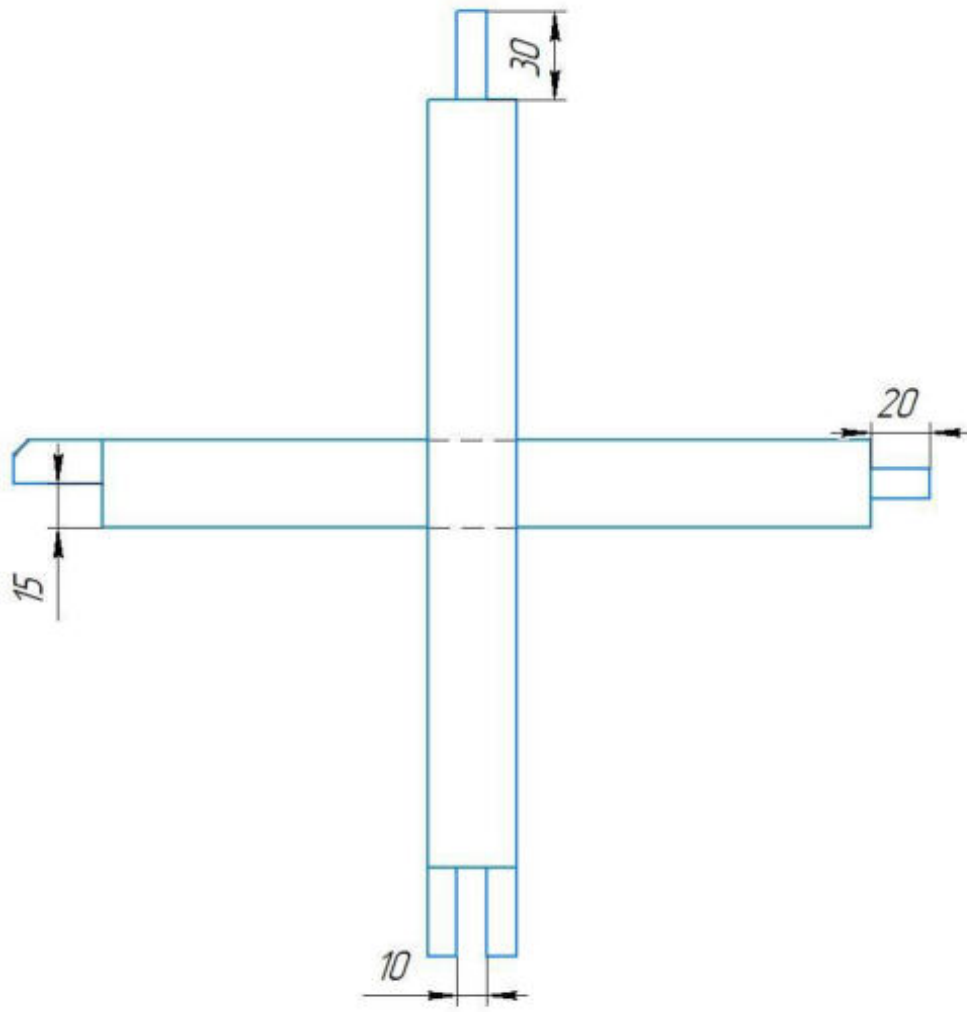
5. Порода древесины

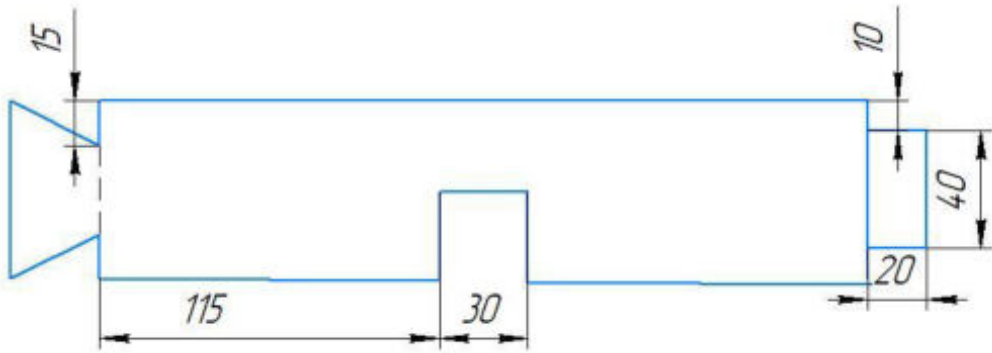
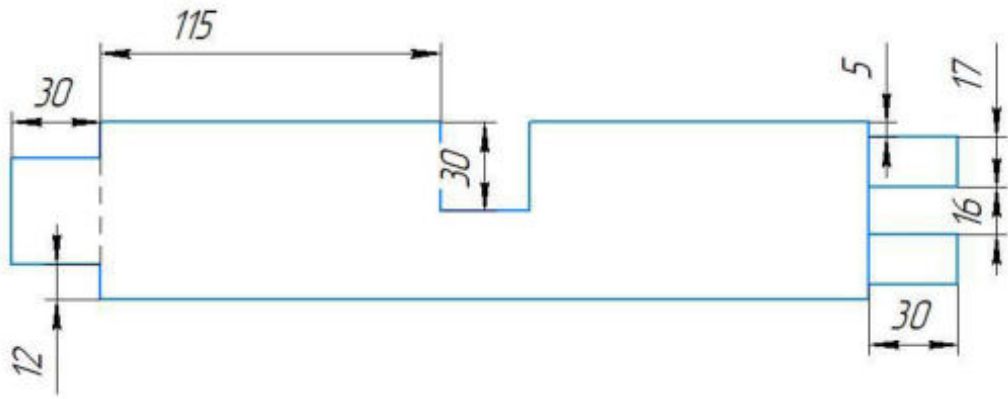
Чертежи с 30% изменением заданий для школьников, студентов и специалистов будут предоставлены для ознакомления и изучения за 30 минут до начала соревнований. *Для компенсации степени сложности заданий для студентов и специалистов часть деталей будет выдана в готовом виде с уже сформированными шиповыми соединениями.*

«Подставка для цветов»















2.5. Критерии оценки выполнения задания

№	Критерий	Макс. балл	Балл.	Оценка.
Субъективная оценка. (качество)				
	Качество шиповых соединений.	25		

Объективная оценка.				
	Зазоры.	25		
	Линейные размеры.	30		
	Финишная отделка	20		
	Итого:	100		
	Не соблюдение ТБ.	- 5		
	Замена заготовок.	- 5		

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Верстак деревянный 1500*600мм, с лотком (пример)			шт	1
2	Струбцины, комплект из 2 шт. FSZ 120/2 (пример)			Комплект из 2 шт	1
3	Струбцины, комплект из 2 шт. FSZ 450/2 (пример)			Комплект из 2 шт	1
4	башмачок + наждачная бумага зернистости не более 240.			Шт.	1
5	щётка-смётка.			Шт.	1

6	Клей			Шт.	1
7	Шуруповерт			Шт.	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
ШКОЛЬНИКИ					
1	Брусок сухой строганный		Сосна 30 х 30 х 950 мм	Шт	2
2	Брусок сухой строганный		Сосна 30 х 60 х 700мм	Шт	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)					
1	спецодежда			Шт.	1
2	Защитные очки.			Шт.	1
3	Специальная обувь (200 Дж)			пара	1
4	Рубанок		На усмотрение участника.	Шт.	1
5	Угломер.		На усмотрение участника.	Шт.	1
6	ножовка со средним или мелким зубом.		На усмотрение участника.	Шт.	1

7	набор стамесок разных размеров		На усмотрение участника.	Наб	1
	киянка деревянная.		На усмотрение участника.	Шт.	1
	угольник столярный.		На усмотрение участника.	Шт.	1
10	Малка.		На усмотрение участника.	Шт.	1
11	линейка металлическая 300-500 мм.		На усмотрение участника.	Шт.	1
12	Рулетка.		На усмотрение участника.	Шт.	1
13	карандаш простой.		На усмотрение участника.	Шт.	1
14	Рейсмус		На усмотрение участника.	Шт.	1

4. Требования охраны труда и техники безопасности

Во время проведения соревнования необходимо соблюдать настоящую инструкцию, правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений. При работе участник обязан:

- П поддерживать порядок и чистоту на своем рабочем месте;
- П рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания или падения;
- П выполнять работу только исправным, хорошо заточенным инструментом;
- П использовать защитные очки при работе инструментом ударного действия;
- П прочно закреплять обрабатываемую деталь в тисках при ручной резке древесины ножовкой;
- П использовать для работы лучковую пилу с хорошо разведенным полотном и надежно закрепленным шнуром, обеспечивающим необходимое его натяжение;

- П при запиливание материала ножовкой применять направитель для опоры полотна инструмента;
- П технологические операции (пиление, обтесывание, долбление и т.п.) выполнять на верстаке в установленных местах, используя специальные упоры и приспособления;
- П очищать струги (рубанок, фуганок, и. т.п.) от стружки деревянными клиньями, а не руками;
- П использовать рабочий инструмент только по прямому назначению;

Участникам запрещается:

- П допускать скапливание посторонних предметов на рабочих местах;
 - П захламлять верстаки отходами и стружкой;
 - П сдувать стружку и опилки ртом или убирать их руками;
 - П производить уборку над и под работающим оборудованием или в непосредственной близости от движущихся механизмов;
 - П вытирать рубильники и другие выключатели тока;
 - П собирать в один ящик тряпки, отходы бумаги и промасленной ветоши;
 - П очищать струги (рубанок, фуганок, и. т.п.) от стружки руками;
 - П выносить с площадки проведения соревнования и вносить в нее любые предметы, приборы и оборудование без согласования с экспертом (иного ответственного лица).
- Обо всех неполадках в работе оборудования и механизмов необходимо ставить в известность эксперта (иного ответственного лица).

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

При возникновении чрезвычайной ситуации (появлении посторонних запахов, задымлении, возгорании), обнаружении обрыва проводов питания или нарушения целостности их изоляции, неисправности заземления и других повреждений электрооборудования, появления запаха гари, посторонних звуков в работе оборудования и механизмов, немедленно прекратить работу, сообщить об этом эксперту (иному ответственному лицу) и действовать в соответствии с его указаниями.

При получении травмы сообщить об этом эксперту (иному ответственному лицу).

При необходимости помочь эксперту (иному ответственному лицу) оказать пострадавшему первую помощь и оказать содействие в его отправке в ближайшее лечебное учреждение.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ СОРЕВНОВАНИЯ

Привести в порядок рабочее место только при отключении всех токонесущих устройств.

Привести в порядок использованное оборудование и приспособления.

Стружку и опилки с рабочего места убрать с помощью щетки.

Убрать в отведенное место инструменты.

Тщательно вымыть руки с мылом.

При обнаружении неисправности оборудования, приспособлений и инструментов проинформировать об этом эксперта (иное ответственное лицо). С его разрешения организованно покинуть площадку проведения соревнования.

Техническое задание компетенции «Клининг».

1. Актуальность компетенции

1.1.2. Описание компетенции

Клининг – это комплекс мер, обеспечивающий чистоту офисов, торговых комплексов, отелей, коттеджей и т.д. Чистотой в данном случае является отсутствие любых загрязнений, включая пыль, пятна, неприятные запахи и мусор, на вертикальных и горизонтальных поверхностях помещения. Этот вид услуг попадает под сферу регулирования целого ряда государственных структур, поскольку, с одной стороны, носит характер бытовых услуг, а, с другой, услуг ЖКХ.

Помимо этого, они имеют отношение к процессам строительства, как в плане выбора используемых материалов, так и проведения мелких ремонтных работ. Процесс профессиональной уборки обоснован технологией, которая показывает, какой инвентарь использовать, как убирать, какие химические средства применять, время воздействия и др. действия, которые регламентируются нормативными документами.

1.1.3. Оказание услуг по поддержанию санитарного состояния объектов уборки (офисов, торговых комплексов, отелей, коттеджей и т.д.) сохранению, восстановлению эксплуатационных и эстетических свойств поверхностей объектов.

1.2. Требования к квалификации

Участники должны провести ручную уборку заданных поверхностей с использованием инвентаря, оборудования и средств с учетом свойств покрытий и характера загрязнений.

1.3. Теоретические знания

1.3.1. Теоретические знания необходимы для успешного выполнения чемпионатного задания, но они не подвергаются явной проверке.

1.3.2. Участнику необходимо знать:

Требования технологических инструкций, инструкций по рабочему месту или технологических карт

Требования пожарной безопасности при уборке поверхностей

Виды поверхностей и их основные признаки

Свойства различных материалов убираемых поверхностей

Типы загрязнений поверхностей и их признаки

Виды и назначение инвентаря и материалов, необходимых для ручной уборки

Технологические процессы ручной уборки поверхностей

Системы цветовой кодировки инвентаря, расходных материалов для уборки

Правила обращения с химическими средствами для уборки

Средства индивидуальной защиты (СИЗ) и их применение при проведении уборки

Требования охраны труда, техники безопасности при выполнении ручной и механизированной уборки

Способы оценки качества выполненных работ.

1.4. Практическая работа

1.4.1. Участник должен самостоятельно выполнить предложенные модули. Каждый модуль состоит из практического задания.

1.4.2. Участникам необходимо уметь:

- Визуально определять тип поверхности, тип и степень загрязнения
- Определять оптимальный, рациональный и безопасный маршрут движения при уборке
- Безопасно использовать различные виды инвентаря и средств для уборки
- Удалять разные типы загрязнений с любых поверхностей
- Визуально оценивать качество выполненных работ
- Безопасно осуществлять замену расходных материалов (щеток, банетов и т.д.)

1.4.3. Практическая часть чемпионатного задания является основной и подлежит оценке.

Участнику необходимо проявить умение определить тип поверхности, степень загрязнения, подобрать необходимый инвентарь, оборудование, химические средства для выполнения чемпионатного задания. Оценивается правильность подбора инвентаря, оборудования, химических средств, последовательность технологических операций и качество уборки.

1. Чемпионатное задание

2.1. Формат и структура Чемпионатного задания. Чемпионатное задание представляет собой виды работ по уборке различных поверхностей.

2.2. Требования к проекту Чемпионатного задания (последовательность выполнения задания) (1,5 часа). Мытье светопрозрачной конструкции.

- Провести визуальный осмотр, сообщить о выявленных дефектах
- Подготовить инвентарь;
- Выбрать моющее средство, приготовить рабочий раствор;
- Промыть светопрозрачную конструкцию;
- Привести в порядок рабочий инвентарь.

(1,5 часа). Уборка учебного кабинета (учебного стола, стула, напольного покрытия).

- Подготовить инвентарь;
- Провести визуальный осмотр, сообщить о выявленных дефектах;
- Подготовить моющий раствор;
- Промыть мебель, стены, пол;
- Привести в порядок оборудование и инвентарь.

2.3. Критерии оценки

После мойки стеклянных поверхностей и поверхностей из минеральных сплавов на них должны отсутствовать видимые невооруженным глазом подтеки, пятна и разводы от загрязнений и высохших растворов очищающих средств, скоплений пыли и ворса от протирочных материалов.

После сухой и влажной уборки мебели и пола на них должны отсутствовать невооруженным глазом подтеки, пятна и разводы от загрязнений и высохших растворов очищающих средств, скоплений пыли.

Задание	Порядок выполнения задания	Балл
Мытье светопрозрачной конструкции		30
	Спецодежда должна быть: чистая и не мятая. Соответствие СИЗ требованиям ОТ и ТБ	1
	Провести визуальный осмотр и сообщить о выявленных дефектах (сколы, царапины, трещины)	2
	Освободить территорию от предметов, которые будут мешать мытью светопрозрачной конструкции (цветы, предметы декора,	1

	мебель, оргтехника и т.п.).	
	Подготовить инвентарь для мытья светопрозрачной конструкции: шубка, стяжка, скребок для очистки стекол, салфетки.	1
	Подготовить моющий раствор согласно инструкции.	1
	Промыть сверху вниз рамы и межрамное пространство, уделяя внимание пазам.	1
	Шубкой равномерно смочить всю поверхность стекла, обратив внимание на наличие пятен.	1
	При наличии пятен удалить эти пятна при помощи скребка и вновь нанести моющий раствор.	1
	«Стянуть» с помощью стяжки моющий раствор (либо вертикальными движениями сверху вниз, либо горизонтальными)	1
	Промыть стекло повторно, если оно недостаточно чистое.	1
	Сухой салфеткой протереть места соприкосновения стекла и рамы.	1
	Чистой сухой салфеткой протереть раму.	1
	Поставить на свои места все предметы которые убирали (цветы, предметы декора, мебель, оргтехника и т.п.)	1
	Осмотреть стеклопрозрачную конструкцию: не должно быть: - пыли и грязи - потеков и пятен - отпечатков пальцев - разводов и мутности - высохших брызг - остатков ворса протирочного материала	2
	Почистить весь используемый инвентарь (шубки, салфетки прополоскать и повесить сушиться, ведро протереть)	2
	Работа выполнена с соблюдением техники безопасности .	3

Задание	Порядок выполнения задания	балл
		49
Уборка учебного кабинета (уборка стола, стула, напольного покрытия)	Провести визуальный осмотр учебного стола и стула и сообщить о выявленных дефектах (или их отсутствии).	2
	Освободить мебель от посторонних загрязнений с помощью скребка для чистки (жевательная резинка, наклейки и пр.)	1
	Подготовить инвентарь для мытья мебели - салфетки для сухой и влажной уборки - таз	1
	Подготовить моющий раствор согласно инструкции.	1
	Мытье учебного стола, стула влажной салфеткой с моющим раствором.	1
	Протереть влажной тряпкой с моющим раствором вертикальную поверхность стола, горизонтальную поверхность стола, ножки.	1
	Протереть влажной тряпкой с моющим раствором вертикальную поверхность стула, горизонтальную поверхность стула, ножки.	1
	Произвести ополаскивание учебной мебели.	1

	Протереть сухой салфеткой учебную мебель.	1
	Произвести влажную уборку подоконника, батареи отопления с помощью моющего раствора.	1
	Произвести мытье стен с помощью моющего раствора.	1
	Произвести удаление пыли с тумбочек (полок) влажной /сухой салфеткой.	1
	Произвести мытье цветочного горшка, поддона.	1
	Почистить весь используемый инвентарь (салфетки прополоскать и повесить сушиться, протереть таз).	1
	Провести визуальный осмотр напольного покрытия и сообщить о выявленных дефектах (или их отсутствии). Освободить территорию от предметов, которые будут мешать мытью напольного покрытия (цветы, предметы декора, мебель, оргтехника и пр.)	
	Подготовить инвентарь для мытья напольного покрытия.	3
	Подготовить моющий раствор согласно инструкции.	3
	Тщательно помыть пол, регулярно выполаскивая тряпку.	1
	Тщательно промыть плинтуса и стыки.	1
	Промыть напольное покрытие повторно, если оно недостаточно чистое.	1
	Протереть напольное покрытие полусухой тряпкой.	1
	Осмотреть мебель, напольное покрытие: не должно быть: -пыли и грязи -потеков и пятен -разводов и высохших брызг -остатков ворса, протирачного материала	2
	Привести в порядок рабочий инвентарь .	2
	Работа выполнена с соблюдением техники безопасности.	3
	По окончании работ участник выглядит опрятным.	2
	Ловкость и сноровка в проведении работ.	2
	Аккуратность.	2
	Порядок на рабочем месте во время проведения работ.	2
	Порядок на рабочем месте после проведения работ.	2

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

3.1. При оказании услуг профессиональной уборки должны быть обеспечены безопасность жизни, здоровья потребителей услуг и сохранность их имущества в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические нормы и правила

Средства (очищающие, чистящие, моющие и т.п.), используемые при проведении уборки, должны соответствовать требованиям нормативной и/или технической документации и иметь паспорт безопасности, оформленный в установленном порядке. Специальное технологическое оборудование и уборочный инвентарь, применяемые при оказании услуг уборки, должны использоваться в соответствии с требованиями технологии уборки. При внештатной ситуации участнику соревнований категорически запрещается предпринимать самостоятельные действия. Каждый участник чемпионата должен быть одет в специальную одежду.

3.2 Действия до начала работ

3.2.1. Надеть спецодежду, спец. обувь, резиновые перчатки.

3.2.2. Перед началом работы проверить внешним осмотром состояние полов и других убираемых поверхностей, убрать ненужные предметы.

3.3. Действия во время выполнения работ

3.3.1. Не допускать в зону проведения работ посторонних лиц, не отвлекаться посторонними разговорами.

3.3.2. При работе не допускается:

- производить уборку мусора и уплотнять его в урне (бочке и т.п.) непосредственно руками;
- прикасаться тряпкой или руками к открытым и не огражденным токоведущим частям оборудования, оголенным или с нарушенной изоляцией проводам;
- мыть и протирать окна при наличии разбитых стекол, непрочных и неисправных переплетах или стоя на отливе подоконника.

3.4. Действия после окончания работ

3.4.1. Привести в порядок рабочее место. Убрать инструменты, приспособления.

3.4.2. Очистить от грязи оборудование, собрать и вынести в установленное место мусор.

3.4.3. Вымыть руки в резиновых перчатках с мылом, вытереть и снять перчатки.

4. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы и устройства, которые предоставляет Организатор чемпионата. В Инфраструктурном листе указаны наименования и количество материалов и инструмента, необходимые для проведения чемпионата.

Организатор чемпионата имеет право обновлять Инфраструктурный лист, указывая изменения на аналоги оборудования и инструмента, указывая количество, тип, марку/модель аналогов. Предметы, предоставляемые Организатором чемпионата, указаны в отдельной колонке. В Инфраструктурный лист так же входят предметы, которые участники и/или Эксперты должны приносить с собой. Не указанные предметы участникам приносить запрещается.

4.1. Материалы, оборудование и инструменты, которые участники имеют при себе в своем инструментальном ящике см. инфраструктурный лист.

4.2. Материалы и оборудование, запрещенные на площадке. Любые материалы и оборудование, имеющиеся при себе у участников, необходимо предъявить Экспертам. Жюри имеет право запретить использование любых предметов, которые будут сочтены не относящимися к профессиональной уборке, или же могущими дать участнику несправедливое преимущество.

Инфраструктурный лист Компетенция «Клининг»

№ п/п	Оборудование	Единица измерения	Количество
1	Комплект савок + щетка	шт.	3
2	Мерный стакан	шт.	3
3	Шубка, стяжка	комплект	3
4	Скребок для стекла	шт.	3
5	Ведро для окон	шт.	3
6	Щетка-утюжок	шт.	3
7	Распылитель	шт.	3
8	Салфетки softi	шт.	6
9	Салфетки textronic	шт.	6
10	Салфетки вафельные	шт.	6
Расходные материалы			
11	Мешок для мусора (20 л.)	упаковка	6
12	Резиновые лезвия для стяжки	шт.	6
13	Перчатки резиновые		

Техническое задание компетенции «БИСЕРОПЛЕТЕНИЕ».

1. Описание компетенции

1.1. Актуальность компетенции

Компетенция «Бисероплетение» принадлежит к числу народных искусств, которое имеет многовековую историю существования. Данный вид рукоделия является одним из востребованных и популярных в наше время. Декоративными элементами из бисера и бусин мастера по бисероплетению создают уникальные авторские работы – аксессуары, бижутерию, оригинальные предметы интерьера, бисером украшают блокноты, предметы одежды. Огромный выбор материалов и широкий ассортимент техник бисероплетения обеспечивают возможность мастерам создавать сложные украшения, комбинируя техники в изделии, тем самым получая интересные творческие решения. Красота и ценность изделия состоит в его практической и эстетической значимости, которая выражается в правильном композиционном решении, выборе цветовой гаммы, максимальном выявлении достоинств материалов, используемых в работе с бисером.

Бисероплетение способствует формированию и реализации творческого потенциала, преодолению отклонений в психофизическом развитии, реабилитации и социальной адаптации. Бисероплетение, как вид декоративно-прикладного искусства, для инвалидов и людей с ограниченными возможностями здоровья способствует профессиональной самореализации через организацию предпринимательской деятельности, в том числе с применением специального налогового режима для самозанятых граждан, позволяет участвовать в чемпионатах профессионального мастерства и творческих выставках, реализовывать свои изделия через сеть Интернет (интернет-магазины, социальные сети).

1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции:

Мастер по бисероплетению, декоратор в ателье, индивидуальный предприниматель.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты)

Приказ Минобрнауки РФ от 19.12.2014 №1598 «Об утверждении ФГОС начального общего образования обучающихся с ОВЗ». Приказ Минобрнауки РФ от 19.12.2014 №1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».

1.4. Требования к квалификации.

Участники для выполнения задания должны владеть необходимыми знаниями:

- правилами техники безопасности;
- основами композиции и цветоведения;
- классификацию и свойства бисера;
- правила ухода и хранения изделий из бисера.
- основные техники плетения бисером.

Участники для выполнения задания должны владеть необходимыми умениями:

- подготавливать рабочее место и следить за тем, чтобы оно было чистым, безопасным и комфортным;
- гармонично сочетать бисер по цвету и форме;
- составлять рабочие рисунки для композиционного исполнения бисероплетения;
- правильно использовать инструменты и приспособления;

- правильно выполнять основные приемы бисероплетения;
- свободно пользоваться описаниями и схемами из литературных источников по бисероплетению;
- изготавливать украшения, плоские и объемные фигурки животных, цветы, деревья из бисера.

Участники для выполнения задания должны владеть необходимыми навыками:

- на основе изученных приемов, выполнять отдельные элементы и сборку изделий;
- рассчитывать плотность бисероплетения;
- соблюдение безопасных методов труда.

2. Чемпионатное задание.

2.1. Краткое описание задания.

В ходе выполнения чемпионатного задания необходимо изготовить брошь «Георгиевская лента».

2.1. Структура и подробное описание чемпионатного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьники	Модуль 1. Плетение полотна ленты в технике «ндебеле».	90 минут	Выполнено плетение ленты в технике «ндебеле», длина полотна 19 см
	Модуль 2. Изготовление цветка в технике «ндебеле».	60 минут	Изготовлен цветок в технике «ндебеле».
	Модуль 3. Сборка броши.	30 минут	Выполнено складывание ленты, закрепление, пришиты цветок и застежка

2.2. Последовательность выполнения задания.

2.2.1. Последовательность выполнения задания (школьники).

Модуль 1. Плетение ленты в технике «ндебеле».

1. Лента представляет собой плетёное полотно из бисера, выполненное в технике «ндебеле». Ширина ленты 12 бисеринок. На отрезок нити набираем, 12 бисеринок (1 оранж., 2 чёрн., 2 оранж., 2 чёрн., 2 оранж., 2 чёрн., 1 оранж.).

2. На набранных бисеринках плетём цепочку «лесенка»:

3. Плетение 2-го ряда: набираем 2 бисеринки (1 оранж., 1 чёрн.) и вводим иглу сверху вниз во вторую (чёрн.) бисерину 1-го ряда. Выводим иглу снизу вверх из 3-й (чёрн.) бисерины.



Рисунок 1. Техника «ндебеле» (схема 1.)

4. Набираем на иглу 2 бисерины (1 чёрн., 1 оранж.), пропускаем нить через оранжевые бисерины 1-го ряда и т.д. до конца ряда. Следим, чтобы друг над другом располагались бисерины одного цвета. В конце ряда возвращаем иглу наверх через 12 –ю (оранж.) бисерину.

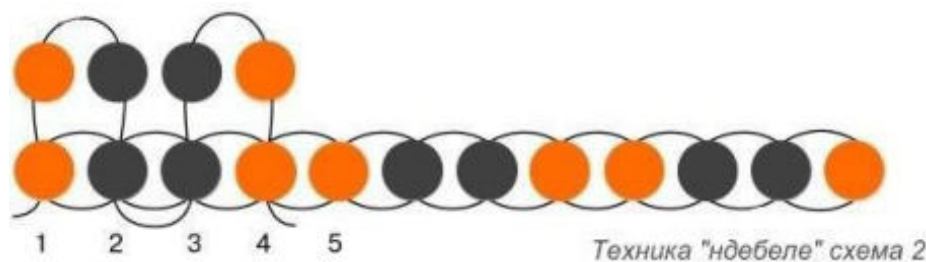


Рисунок 2. Техника «ндебеле» (схема 2.)

5. 3-й ряд плетём аналогично, но в обратном направлении. Продолжаем плести полотно ленты длиной 19 см.

Модуль 2. Изготовление цветка в технике «ндебеле». Плетение цветка.

1. Отрезаем мононить, вдеваем один конец в иглу, набираем на нить 5 оранжевых бисерин замыкаем их в кольцо. Короткую нить не обрезаем.
2. Выводим нить из бисерины, набираем 1 бисерину, вводим иглу между бисеринками первого ряда. Повторяем так до конца ряда, всего должно получиться 10 бисеринок в круге.

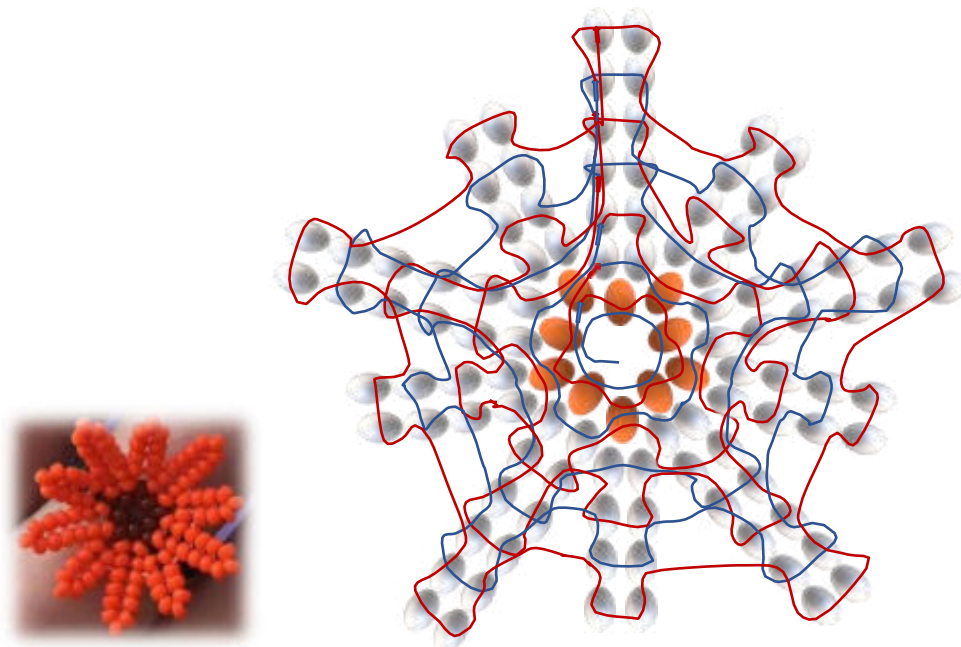


Рисунок 3. Схема плетения цветка.

3. Проходим через выступающую бисерину, набираем на нить 2 белые бисерины и вводим иглу сразу в следующую выступающую бисерину. Проходим 4 выступающие бисерины. Из 5-ой бисерины на нить надеваем 2 белые бисерины и проходим иглой через желтую и белую бисерины получаем круг с пятью белыми лучиками, они-то и будут лепестками в цветочке.
4. Игла выведена через первую белую бисеринку 1 лучика, набираем 2 белые

бисеринки, выводим иглу в следующую белую бисерину, вводим иглу в желтую и первую белую бисерину следующего лучика, снова набираем 2 белые бисерины. И выводим в желтую и 1 белую бисерины следующего лучика. Получилось 2 ряда следующего лучика. Доплетаем весь ряд и выводим иглу через желтую и 2 белые бусины.

5. Набираем 2 белые бисерины, вводим иглу в соседнюю бисерину и выводим через вторую бисерину сверху. Набираем 2 белые бисерины и вводим иглу в верхнюю бисерину следующего лучика. Между первым и вторым лучиком у нас получился дополнительный лучик.

Набираем 2 белые бисерины и выводим через вторую бисерину сверху. Набираем 2 белые бисерины и вводим иглу в верхнюю бисерину следующего лучика. Завершаем ряд. У нас получается 5 основных лучиков и 5 дополнительных лучиков.

Всего должно получиться 5 основных лучиков высотой 6 бисерин и 5 дополнительных лучиков высотой 4 бисерины.

В конце выводим нить через бисерины вниз к концу нити, который у нас остался после соединения бисерин в кольцо (с изнаночной стороны). Завязываем узелок.

Модуль 3. Сборка броши.

1. Сложить Георгиевскую ленту, закрепить.
2. Пришить цветок.
3. Пришить застежку с изнаночной стороны броши.



Рисунок 4. Георгиевская лента.

Особые указания: участник данной категории может взять с собой на площадку для выполнения чемпионатного задания игольницу.

Что нельзя: категорически запрещается брать с собой на соревновательную площадку участникам: спиннер, гаджеты, материалы для изготовления чемпионатного задания.

2.5.1. Критерии оценки выполнения задания (школьники).

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Плетение полотна ленты в технике «ндебеле»	Изготовление полотна ленты.	40

Модуль 2. Изготовление цветка в технике «ндебеле».	Изготовление цветка.	40
Модуль 3. Сборка броши.	Сборка всех элементов георгиевской ленты.	20
ИТОГО:		100 баллов

№	Модуль	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка	Субъективная оценка (баллы)
1.	Плетение полотна ленты в технике «ндебеле»	Организация рабочего места	2	2	
		Соблюдение техники безопасности	5	5	
		Качество плетения полотна ленты в технике «ндебеле»	30	30	
		Аккуратность заправки мононити	3	3	
Максимальное количество баллов по модулю: 40 баллов					
2.	Изготовление цветка в технике «ндебеле».	Качество плетения в соответствии со схемой	15	15	
		Качество плетения лучиков	20	20	
		Качество закрепки цветка	10	10	
Максимальное количество баллов по модулю: 40 баллов					
3.	Сборка броши.	Качество соединения концов ленты.	5	5	
		Качество крепления цветка.	5	5	
		Качество крепления застежки.	5	5	
		Эстетичное восприятие изделия.	5	5	
Максимальное количество баллов по модулю: 20 баллов.					
Итого баллов: 100					

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.1. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов в категории

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Рабочий стол		https://hoff.ru/catalog/detskaya/detskie_stoly/stol_pismenny_kivi_id1666/?article=80033244 1000x600x750 мм	шт.	1
2.	Стул		https://region.qpartu.ru/catalog/kresla_i_stulya_osanka/2081/?offer=2083 стандартный	шт.	1
3.	Лампа, при необходимости		Школьная серия. Стиль: Детский Интерьер. Место применения: На стол. Тип плафона: Овал. 220В, свет белый	шт.	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА					
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
4.	Бисер		Чехия №10 93110 Бисер Чехия "ГАММА" круглый 3 10/0 2.3 мм 5 г 1-й сорт C135 оранжевый (93110) купить за 42,00 Р в интернет-магазине Леонардо (leonardo.ru) Для участников с нарушением зрения Бисер №8	гр.	50

5.	Бисер		https://ir.ozone.ru/s3/multi-media-x/wc1000/6061865565.jpg Чехия №10, черный Для участников с нарушением зрения Бисер №8	Гр.	30
6.	Бисер	 B089 (02090)	Бисер Чехия "ГАММА" круглый 2 10/0 2.3 мм 50 г 1-й сорт B089 белый (02090) купить за 250,00 Р в интернет-магазине Леонардо (leonardo.ru) Чехия №10 Белый Для участников с нарушением зрения Бисер №8	Гр.	50
7.	Бисер	 C132 (90070)	Бисер Чехия "ГАММА" круглый 3 10/0 2.3 мм 5 г 1-й сорт C132 красный (90070) купить за 42,00 Р в интернет-магазине Леонардо (leonardo.ru) Чехия №10 Красный Для участников с нарушением зрения Бисер №8	Гр.	20
8.	Бисер	 B121 (60300)	Бисер Чехия "ГАММА" круглый 2 10/0 2.3 мм 50 г 1-й сорт B121 синий (60300) купить за 250,00 Р в интернет-магазине Леонардо (leonardo.ru) Чехия №10 Синий Для участников с нарушением зрения Бисер №8	Гр.	20

9.	Основа для броши		Основа для броши 3 см, светлое серебро https://handmademart.net/furniture-dlya-bijuterii/osnovy-dlya-broshi/138964-osnova-dlya-broshi-38-sm-serebristaya-2	Шт.	1
10.	Мононить		Мононить белая 0,15 мм https://oceanbusin.ru/userfiles/shop/large/4/30058_mononit-15-mm.jpg	Шт.	1
11.	Иглы		Иглы для бисера, номер 11 https://images.ru.prom.st/780057910_w640_h640_igly-dlya-bisera.jpg Для участников с нарушениями зрения иглы номер 9	Упаковка.	1
12.	Емкость для бисера		Контейнер для бисера и бусин, диаметр 4,6см, высота 1,8см, пластиковый, 1005-099, 1шт. https://melodiabisera.ru/wadata/public/shop/products/64/12/31264/images/66853/66853.600.jpg	шт.	3
13.	Ножницы		https://aredi.ru/nozhnitsy-portnovskie_n5150mpw_kai_9370506012.html	Шт.	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)					
14.	Игольницу		На усмотрение участника		

3. Требования охраны труда и техники безопасности.

Общие требования по охране труда.

К участию в чемпионате работе допускаются участники после прохождения ими инструктажа на рабочем месте, обучения безопасным методам работ и проверки знаний по охране труда, прошедшие медицинское освидетельствование на предмет установления противопоказаний к работе с бисером.

Во время проведения чемпионата участники должны соблюдать правила поведения, требования инструкции по охране труда и пожарной безопасности. Участники чемпионата должны быть проинформированы о местах расположения первичных средств для тушения пожара.

На площадке проведения чемпионата должна находиться укомплектованная медицинская аптечка для оказания первой медицинской помощи, эксперт должен знать иметь контактные номера для вызова скорой медицинской помощи, полиции, МЧС и пожарной службы.

Для контроля температурного режима в помещении при проведении чемпионата должен быть в наличии комнатный термометр.

Рабочие места для участников чемпионата организуются в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности.

Проведение профессионального чемпионата разрешается при соблюдении всех норм и требований охраны труда для образовательных учреждений.

Перед началом проведения чемпионата проводится инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

Правила безопасности при выполнении задания.

Все материалы и инструменты хранятся в специальных контейнерах (шкатулках, коробках и т.д.).

Во время работы инструменты и материалы используются строго по назначению. Категорически запрещается брать в рот бисер (иглолку, нить и т.д.) во избежание попадания в дыхательные пути.

Рабочее место участника должно содержаться в чистоте, ножницы находятся на столе с сомкнутыми лезвиями. Передавать ножницы допускается только с сомкнутыми лезвиями кольцами вперед.

При работе с проволокой участник соблюдает осторожность, использует проволоку с осторожностью, не допускает попадания в рот. При нарезке проволоки для изготовления изделия используются круглогубцы, не допускается попадание проволоки в рот. Обрезки проволоки по окончании работы утилизируются в мусорную корзину.

Бисер из фасовочных пакетиков аккуратно размещается в специально предусмотренные емкости для последующего насаживания. Если участник выронил бисер, его необходимо незамедлительно собрать во избежание травмирования.

По окончании работы участник должен привести в порядок рабочее место (убрать ножницы, круглогубцы и материалы в специально отведенное место, мусор утилизировать в мусорную корзину).

**Заявка на муниципальный чемпионат профессионального мастерства школьников с ОВЗ
и/или с инвалидностью «Абилимпикс» в Ирбейском районе в 2025 году**

Наименование компетенции	
Наименование образовательной организации	
Категория участника (ОВЗ, инвалидность)	
Ф.И.О. участника	
Дата рождения/полных лет	
Класс обучения/программа обучения	
Вид нозологии (нарушение слуха, нарушение зрения, нарушение опорно-двигательного аппарата, психические расстройства, др.)	
Контактная информация (телефон/электронный адрес)	
Куратор подготовки к чемпионату участника (Ф.И.О.)	
Куратор подготовки к чемпионату участника (место работы, должность)	
Куратор подготовки к чемпионату участника (телефон/электронный адрес)	
Ответственное лицо за сопровождение (Ф.И.О.)	
Ответственное лицо за сопровождение (телефон/электронный адрес)	
Примечание (на усмотрение ОО)	

**Согласие
на обработку персональных данных
(для несовершеннолетнего)**

Я, _____,
(Ф.И.О. родителя, законного представителя)

паспорт серия _____ номер _____, кем и когда выдан _____,
_____ , код подразделения _____,

проживающий(ая) по адресу: _____,

даю согласие своей волей и в своем интересе на обработку персональных данных своего ребенка

_____ (Ф.И.О. несовершеннолетнего участника чемпионата)

в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» всех предоставленных мной персональных данных, необходимых в целях организации и осуществления образовательного процесса: сбора, систематизации, накопления, хранения, уточнения (обновления, изменения), использования, распространения, обезличивания, блокирования, уничтожения, следующими способами: автоматизированная обработка, обработка без использования средств автоматизации.

Настоящее согласие может быть отозвано мною в письменной форме в любой момент полностью или частично.

(дата)

Ознакомлен(а): _____
(подпись)

(расшифровка)