«Розглянуто»
Розглянуто і схвалено на засіданні
Циклової комісії викладачів та майстрів
будівельного профілю
Протокол №6 від «15» січня 2019 р.

Голова ЦК _____ В.А. Темченко

«Затверджую»
Заступник директора з НВР
_____ Ганицька О.О.

КОНКУРСИ ФАХОВОЇ МАЙСТЕРНОСТІ СЕРЕД УЧНІВ
Державного навчального закладу «Сумського міжрегіонального вищого професійного училища»

КОНКУРС З ПРОФЕСІЇ "МАЛЯР"

УМОВИ КОНКУРСУ

1. Мета та завдання конкурсу
Конкурс фахової майстерності серед учнів проводиться з метою підвищення рівня професійної підготовки та майстерності, розвитку творчої активності учнів, поглиблення знань з сучасних виробничих технологій згідно з державними стандартами професійно-технічної освіти.

2. Порядок та умови проведення конкурсу
Місце проведення: ДНЗ «Сумське міжрегіональне вище професійне училище»
Дата проведення: 27 лютого 2019 р.
Початок роботи: о 9^{00} годині

- У конкурсі беруть участь учні 20, 30 групи
- ВСЬОГО 6 учасників
- **Програма конкурсу передбачає:**
- виконання теоретичного завдання з професійно-теоретичної підготовки
- виконання практичного завдання.

- 1. *Теоретичний тур* полягає в перевірці теоретичних знань з професії і виконується всіма учасниками разом. Час виконання теоретичного завдання 30 хв.
- Максимальна кількість балів – 60.
- 2. *Практичний тур* передбачає виконання практичного завдання.
- Час на виконання 4 години 30 хв.
- Максимальна кількість балів –120 .
- Всього максимальна кількість балів – 180 .
- Учасники конкурсу отримують конкурсні завдання і забезпечуються робочим місцем.
- Спостереження за виконанням робіт здійснюється членами журі.
- Викладачу підготувати тести для проведення теоретичного туру.

- Майстрам виробничого навчання забезпечити умови проведення практичного туру.

3. Критерії оцінювання конкурсу.

І етап Всеукраїнського конкурс передбачається проводити у 2 тури: теоретичний тур, що складається з виконання одного завдання і триватиме 1 астрономічну годину;

практичний тур, що складається з виконання двох завдань і триватиме астрономічних 6 годин.

Теоретичний тур полягає в перевірці професійно-теоретичних знань з предметів: «Технологія малярних робіт», «Матеріалознавство», «Будівельне креслення», «Основи електротехніки», «Охорона праці» та включає виконання тестових завдань на роздрукованих бланках (60 питань з чотирма варіантами відповіді, з яких одна - вірна).

Максимальна кількість балів за теоретичний тур складає 60 балів

Практичний тур відповідає вимогам 3 та 4 кваліфіїкаційного розряду передбачає:

1. Оздоблення стін шпаклівкою 4 $м^2$ (2 астрономічних годин).
2. Оздоблення поверхні дископодібною фактурою з подальшим фарбуванням декоративною фарбою площа -2 $м^2$ (4 астрономічні години).

Критерії оцінювання практичного туру:

І. *Підготовка поверхні:*

1.	Організація робочого місця	5 балів
2.	Техніка роботи інструментом	5 балів
3.	Техніка приготування шпаклювальної суміші	5 балів
4.	Якість виконаних робіт	10 балів
5.	Дотримання вимог охорони праці	5 балів

Максимальна кількість: 30 балів

ІІ. *Нанесення шпаклівок*

1.	Організація робочого місця	5 балів
2.	Дотримання технології приготування шпаклівок	10 балів
3.	Техніка нанесення	10 балів
4.	Якість виконання робіт	20 балів
5.	Дотримання вимог охорони праці	5 балів

Максимальна кількість: 50 балів

ІІІ. *Нанесення дископодібної фактури*

1.	Організація робочого місця	5 балів
2.	Техніка нанесення дископодібної фактури	15 балів
3.	Якість виконаних робіт	25 балів
4.	Дотримання вимог охорони праці	5 балів

Максимальна кількість: 50 балів

Учасники Всеукраїнського конкурсу отримують конкурсні завдання і забезпечуються робочим місцем. Спостереження за виконанням роботи здійснюється лише членами журі та оргкомітету.

Під час проведення конкурсу забороняється втручання членів журі, оргкомітету та супроводжуючих осіб в роботу учасників. Виконання теоретичного та практичного турів оцінює журі.

Учасники конкурсу самостійно виконують завдання, дотримуються правил та норм охорони праці. Учасники, які грубо порушили правила та норми охорони праці, спільним рішенням оргкомітету та журі можуть бути усунені від участі у Всеукраїнському конкурсі.

Учасники мають право ознайомитися з результатами теоретичного і практичного турів після завершення конкурсу. У разі виникнення спірних питань розглядаються заяви учасників у письмовій формі апеляційною комісією (голова журі) у відведений час.

Визначення результатів учасників здійснюється за більшою загальною сумою набраних ними балів, на основі яких встановлюють переможців, призерів та розподіляють місця (I-VI). У випадку, коли двоє або більше учасників наберуть однакову загальну кількість балів перевага надається тому, в кого більше балів набрано у практичному турі.

Переможці конкурсу за I-VI місце нагороджуються дипломами I,II,III ступеня та призами.

Перелік інструментів, необхідних кожному учаснику для виконання практичного туру:

1. Електродриль - змішувач
2. Насадка для електрозмішувача (міксер)
3. Паралонова губка
4. Рулетка
5. Терка пластикова
6. Шпатель металевий
7. Шліфувальний блок
8. Щітка макловиця
9. Щітка флейцова 40мм
10. Щітка-флейцева з коротким ворсом 40мм
11. Шпатель комбінований зубчастий
12. Мірний стакан

Критерії оцінювання практичного туру

Нанесення декоративної суміші	80 балів
Організація робочого місця	5 балів
Приготування декоративних сумішей	5 балів
Техніка нанесення суміші	15 балів
Техніка формування фактури	20 балів
Якість виконаних робіт	20 балів
Дотримання вимог з охорони праці	5 балів
Техніка роботи з інструментом	5 балів
Дотримання норм часу	5 балів

«Розглянуто»
Розглянуто і схвалено на засіданні
Циклової комісії викладачів та майстрів
Енергетичного та металообробного профілю
Протокол № 6 від «15» січня 2019р.
Голова ЦК _____Набока

«Затверджую»
Заступник директора з НВР
_____Ганицька О.О.
від «25» січня 2019р.

КОНКУРСИ ФАХОВОЇ МАЙСТЕРНОСТІ СЕРЕД УЧНІВ
Державного навчального закладу «Сумського міжрегіонального вищого професійного училища»

КОНКУРС З ПРОФЕСІЇ "КУХАР"

УМОВИ КОНКУРСУ

1. **Мета та завдання конкурсу**

Конкурс фахової майстерності серед учнів проводиться з метою підвищення рівня професійної підготовки та майстерності, розвитку творчої активності учнів, поглиблення знань з сучасних виробничих технологій згідно з державними стандартами професійно-технічної освіти.

2. **Порядок та умови проведення конкурсу**

Місце проведення: ДНЗ «Сумське міжрегіональне вище професійне училище». Кухня-лабораторія з дегустаційною залою.
Дата проведення: 26 лютого 2019 р.
Початок роботи: о 9^{00} годині

- У конкурсі беруть участь учні групи 36,41,46,22.
- ВСЬОГО 8 учасників.

Конкурс проводиться у два тури.

Теоретичний тур передбачає перевірку професійно-теоретичних знань з предметів «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування», «Охорона праці», «Гігієна та санітарія виробництва», «Устаткування підприємств харчування» і включає в себе виконання тестових завдань на персональному комп'ютері (60 питань з чотирма варіантами відповіді, з яких одна вірна, за кожну правильну відповідь учасникам нараховується 0,5 бала).

Максимальна кількість балів – 30, час виконання - 1 астрономічна година.

Завдання практичного туру відповідають вимогам 4 кваліфікаційного розряду, виконуються протягом 3 астрономічних годин (180 хвилин) та передбачають приготування (по дві порції кожної страви) філе курячого фаршированого (Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Оріяна-нова, 1998. – 559 с.) зі складним гарніром та яблук смажених в тісті (Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Оріяна-нова, 1998. – 559 с.).

Для приготування страви «Філе куряче фаршироване» учасникам будуть надані технологічні картки. Технологічну картку на приготування складного гарніру учасники розробляють особисто.

Кожному учаснику надається кошик із запропонованих інгредієнтів:

<u>Сировина для філе курячого фаршированого (вихід 140 г):</u>

філе куряче (напівфабрикат) – 150 г;

ананаси консервовані – 20 г;
сир твердий – 15 г;
борошно пшеничне – 5 г;
яйця – 20 г;
олія рослинна рафінована – 10 г.

Сировина для складного гарніру (вихід 100 г):
картопля, морква, цвітна капуста, броколі, гарбуз.
Можна використовувати не всі компоненти з переліку.

Додаткові компоненти для приготування гарніру: олія, масло вершкове, сіль, перець білий, чорний мелений, зелень (розмарин, тим'ян), папріка, карі, часник, вершки, соєвий соус (використати можна не більше 3 компонентів з переліку).

Сировина для яблук смажених в тісті (вихід 140 г):
яблука – 100 г;
цукор – 3 г;
борошно пшеничне – 20 г;
яйця – 20 г;
молоко – 20 г;
сметана – 5 г;
сіль – 0,02 г;
олія рослинна рафінована – 10 г;
цукрова пудра – 10 г.

Додаткові компоненти для декорування десерту: шоколад, м'ята, журавлина, полуниця, лимон, мигдаль (пластівці), кориця (мелена, палочки) (використати можна не більше 3 компонентів з переліку та не більше 20 г).

Критерії оцінювання:

Дотримання технології приготування десерту	10 балів
Дотримання технології приготування основної страви	20 балів
Оформлення та відпуск основної страви	10 балів
Оформлення та відпуск десерту	5 балів
Смакові якості основної страви	30 балів
Смакові якості десерту	10 балів
Використання сучасних технологій під час приготування страв	5 балів
Дотримання правил санітарії та гігієни	5 балів
Дотримання правил та норм охорони праці	5 балів
Дотримання норм часу	10 балів
Виробнича культура (організація робочого місця та праці, зовнішній вигляд учасників тощо)	10 балів

Максимальна кількість балів за практичний тур: 120 балів Максимальна загальна кількість балів за теоретичний та практичний тури – 150 балів.

Вимоги до спецодягу учасника. Комплект санітарного одягу:

- нижня сукня або брюки;
- халат або куртка;
- фартух кухарський;

- рушник кухарський;

- індивідуальна серветка;

- гумові рукавички;

- змінне взуття.

Загальні вимоги до окремих деталей санітарного одягу:

- халат робочий або куртка – рукав довгий, застібнутий на зап'ясті, довжина халату не вище 5 см від коліна;

- фартух робочий – довжина на рівні халата, або нижче;

- ковпак кухарський; - рушник кухарський, розмір 70х40 см

- нижня сукня без рукавів, довжина на рівні халату або брюки;

- змінне взуття – на низькому підборі (не вище 4 см)

. **Вимоги до зовнішнього вигляду учасника:**

- зовнішній вигляд підкреслює охайність працівника підприємства харчування; - волосся ретельно підібрано під головний убір;

- учаснику не рекомендується використовувати косметику, годинники, обручку;

нігті коротко підстрижені, з чистим піднігтьовим простором, без лаку;

- кишені санітарного одягу без сторонніх предметів;

- не рекомендується взувати взуття на босу ногу.

Критерії оцінювання завдання практичного туру:

1.	Зовнішній вигляд учасника	5 балів
2.	Організація робочого місця в процесі роботи	5 балів
3.	Дотримання технологічного процесу, приготування м'ясної страви	20 балів
4.	Дотримання технологічного процесу приготування складного гарнір	20 балів
5.	Дотримання технологічного процесу приготування салату	20 балів
6.	Вихід м'ясної страви з гарніром	10 балів
7.	Вихід салату -	10 балів
8.	Оцінка якості готової страви	20балів
9.	Використання сучасних технологій під час приготування страв	15 балів
10.	Оформлення, декорування страв, подача балів	15
11.	Дотримання часу на виконання	5 балів
12.	Дотримання правил охорони праці	5 балів

Максимальна кількість балів за практичний тур - 150 балів

Загальна максимальна кількість балів за теоретичний тур - 210 балів.

- Учасники конкурсу отримують конкурсні завдання і забезпечуються робочим місцем.
- Спостереження за виконанням робіт здійснюється членами журі.
- Викладачу підготувати тести для проведення теоретичного туру.
- Майстрам виробничого навчання забезпечити умови проведення практичного туру.

Завдання практичного туру відповідають вимогам 4 розряду освітньо-кваліфікаційної характеристики з професії «Кухар» і містять у собі:

Учасники Конкурсу отримують конкурсні завдання і забезпечуються робочим місцем (згідно з жеребкуванням), обладнаним необхідним устаткуванням та інвентарем. З конкурсантами проводиться інструктаж з правил та норм охорони праці перед теоретичним та практичним туром Конкурсу.

Спостереження за виконанням роботи здійснюється лише членами журі та оргкомітету.

Під час проведення Конкурсу забороняється втручання членів журі та оргкомітету в роботу конкурсантів.

Виконання теоретичного та практичного турів оцінює журі.

Учасники Конкурсу самостійно виконують завдання, не заважають іншим, дотримуються норм охорони праці.

При порушенні чи недотриманні умов конкурсу кожний член журі має право нарахувати учаснику 1-5 штрафних балів (записаних цілим числом) з кожного виду завдання, а саме:

- неохайний зовнішній вигляд учасника і форми 1-5 балів
- порушення правил охорони праці 1-5 балів
- недотримання вимог організації робочого місця 1-5 балів
- неякісне виконання первинної обробки овочів 1-5 балів
- спрощення при оформленні основної страви 1-5 балів
- недотримання технологічного процесу при приготуванні основної страви 1-5 балів
- недотримання технологічного процесу при приготуванні десерту 1-5 балів
- недотримання часу на виконання завдання 1-5 балів

Учасники, які не виконали умови Конкурсу, допустили грубі порушення норм охорони праці, за спільним рішенням оргкомітету та журі можуть бути усунені від змагань або їм нараховуються до 30 штрафних балів.

Учасники, які не виконали умов конкурсу, припустили грубі порушення правил охорони праці, за рішенням журі можуть бути усунені від змагань.

Учасники конкурсу мають право ознайомитися з результатами теоретичного і практичного турів після винесення спільного рішення журі та оргкомітету після закінчення Конкурсу.

«Розглянуто»
Розглянуто і схвалено на засіданні
Циклової комісії викладачів та майстрів
Енергетичного та металообробного профілю
Протокол №15 від «15» січня 2019р.
Голова ЦК _____ Купіна Т.С

«Затверджую»
Заступник директора з НВР
_____ Ганицька О.О.
від «16» січня 2019р.

КОНКУРСИ ФАХОВОЇ МАЙСТЕРНОСТІ СЕРЕД УЧНІВ
Державного навчального закладу «Сумського міжрегіонального вищого професійного училища»

КОНКУРС З ПРОФЕСІЇ "ЕЛЕКТРОМОНТЕР З РЕМОНТУ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ЕЛЕКТРОУСТАТКУВАННЯ"

УМОВИ КОНКУРСУ

1. Мета та завдання конкурсу
Конкурс фахової майстерності серед учнів проводиться з метою підвищення рівня професійної підготовки та майстерності, розвитку творчої активності учнів, поглиблення знань з сучасних виробничих технологій згідно з державними стандартами професійно-технічної освіти.

2. Порядок та умови проведення конкурсу
Місце проведення: ДНЗ «Сумське міжрегіональне вище професійне училище»
Дата проведення: 19 лютого 2019 р.
Початок роботи: о 9^{00} годині

- У конкурсі беруть участь учні 31 групи
- ВСЬОГО 6 учасників
- **Програма конкурсу передбачає:**
- виконання теоретичного завдання з професійно-теоретичної підготовки
- виконання практичного завдання.

- 1. *Теоретичний тур* полягає в перевірці теоретичних знань з професії і виконується всіма учасниками разом. Час виконання теоретичного завдання 30 хв.
- Максимальна кількість балів – 40.
- 2. *Практичний тур* передбачає виконання практичного завдання.
- Час на виконання 4 години 30 хв..
- Максимальна кількість балів –200 .
- Всього максимальна кількість балів – 240 .
- Учасники конкурсу отримують конкурсні завдання і забезпечуються робочим місцем.
- Спостереження за виконанням робіт здійснюється членами журі.
- Викладачу підготувати тести для проведення теоретичного туру.
- Майстрам виробничого навчання забезпечити умови проведення практичного туру.

3. Критерії оцінювання конкурсу.

Теоретичний тур передбачає перевірку професійно-теоретичних знань з предметів «Електротехніка з основами промислової електроніки», «Спецтехнологія», «Електроматеріалознавство», «Охорона праці» і включає в себе:

- виконання тестових завдань (40 питань з варіантами відповіді, з яких одна правильна. За кожну правильну відповідь учасникам нараховується 1 бал). Максимальна кількість балів – 40. Час виконання 30 хв.

Завдання практичного туру відповідають вимогам 3 розряду освітньо-кваліфікаційної характеристики з професії «Електромонтер з ремонту та обслуговування електроустаткування» і містять у собі:

І завдання – *З'єднання та відгалуження жил проводів та кабелів способом паяння* Максимальна кількість балів – 40, час виконання 30 хв.

Критерії оцінювання І завдання практичного туру:

1	Організація робочого місця	**5** балів
2	Зовнішній вигляд, згідно з вимогами до професійного одягу	**5** балів
3	Дотримання вимог охорони праці та електробезпеки	**5** балів
4	Послідовність виконання операцій	**10** балів
5	Використання інструменту	**5** балів
6	Швидкість виконання роботи	**5** балів
7	Якість виконаної роботи	**5** балів

ІІ завдання – *Зібрати схему включення люмінесцентного світильника на дві лампи.* Максимальна кількість балів – 80, час виконання 2 години.

Критерії оцінювання ІІ завдання практичного туру:

1	Організація робочого місця	**5** балів
2	Зовнішній вигляд, згідно з вимогами до професійного одягу	**5** балів
3	Дотримання вимог охорони праці та електробезпеки	**10** балів
4	Послідовність виконання операції	**30** балів
5	Швидкість виконання роботи	**10** балів
6	Якість виконаної роботи	**20** балів

ІІІ завдання – *Монтаж схеми освітлення однокімнатної кімнати.* Максимальна кількість балів – 80, час виконання 2 години

Критерії оцінювання ІІ завдання практичного туру:

1	Організація робочого місця	**5** балів
2	Зовнішній вигляд, згідно з вимогами до професійного одягу	**5** балів
3	Дотримання вимог охорони праці та електробезпеки	**10** балів
4	Послідовність виконання операції	**30** балів
5	Швидкість виконання роботи	**10** балів
6	Якість виконаної роботи	**20** балів

Учасники Конкурсу отримують конкурсні завдання і забезпечуються робочим місцем (згідно з жеребкуванням), обладнаним необхідним устаткуванням та інвентарем. З конкурсантами проводиться інструктаж з правил та норм охорони праці перед теоретичним та практичним туром Конкурсу.

Спостереження за виконанням роботи здійснюється лише членами журі та оргкомітету.

Під час проведення Конкурсу забороняється втручання членів журі та оргкомітету в роботу конкурсантів.

Виконання теоретичного та практичного турів оцінює журі.

Учасники Конкурсу самостійно виконують завдання, не заважають іншим, дотримуються норм охорони праці.

Учасники, які не виконали умови Конкурсу, допустили грубі порушення норм охорони праці, за спільним рішенням оргкомітету та журі можуть бути усунені від змагань або їм нараховуються до 30 штрафних балів.

Учасники конкурсу мають право ознайомитися з результатами теоретичного і практичного турів після винесення спільного рішення журі та оргкомітету після закінчення Конкурсу.