

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Специальная (коррекционная) общеобразовательная**

**школа-интернат V вида»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДЕНО** **Директор ГБОУ «С(К)ОШИ V вида» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.П. Загвозкина** **«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.**  |

**Положение о школьном детском чемпионате KidSkills-2022**

1. **Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения школьного детского чемпионата KidSkills-2022 в (далее – Чемпионат).

1.2. Местом проведения Чемпионата по каждой компетенции

является площадка ГБОУ «С(К)ОШИ V вида».

1.3. Информация и материалы о Чемпионате размещаются на официальном сайте школы в сети «Интернет».

1. **Цель и задачи Чемпионата**

**Цель проведения Чемпионата:** создание возможностей для ранней профориентации и предпосылок для освоения младшими школьниками современных допрофессиональных компетенций на основе инструментов чемпионата.

**Задачи Чемпионата:**

– выявление и поддержка способностей обучающихся;

– развитие у обучающихся навыков практического решения задач в конкретных профессиональных ситуациях;

– совершенствование навыков самостоятельной работы, развитие профессионального мышления у обучающихся;

‒ развитие соревновательной системы для младших школьников по профессиональным компетенциям;

‒ повышение профессиональных и надпрофессиональных компетенций педагогических работников;

‒ привлечение внимания образовательных организаций к ранней профориентации для

гармоничного и всестороннего развития личности обучающихся.

1. **Участники Чемпионата**

3.1. В Чемпионате принимают участие обучающиеся школы в возрасте от 7 до 11 лет компетенциям согласно пункту 4.1 настоящего Положения.

3.2. Чемпионат предполагает командное участие.

3.3. Состав команды:

3.3.1. Наставник команды (педагогический работник образовательной

организации, подготовивший команду) – один человек.

3.3.2. Участники команды (обучающиеся) – два человека (далее – конкурсанты).

3.4. Наставник команды должен:

‒ обладать профессиональным мастерством, профессиональными и надпрофессиональными навыками в компетенции, в которой команда принимает участие;

‒ осуществлять руководство своей командой и представлять ее интересы перед Оргкомитетом Чемпионата;

‒ исполнять требования Положения Чемпионата, действовать в соответствии с техническим описанием компетенции и другой официальной документацией, касающейся проведения Чемпионата;

‒ находиться на соревновательной площадке при проведении финального этапа Чемпионата, в том числе, при проведении инструктажа по технике безопасности, охране труда и при выполнении конкурсного задания;

‒ отвечать за соблюдение конкурсантом техники безопасности при выполнении конкурсного задания Чемпионата;

‒ нести ответственность за жизнь и здоровье конкурсантов во время мероприятий Чемпионата.

1. **Компетенции Чемпионата**

4.1. Чемпионат проводится по трем компетенциям в смешанных возрастных категориях.

4.1.1. «Юный 3D-художник»;

4.1.2.«Юный кулинар»;

4.1.3. «Юный сити-фермер»;

**5. Cроки проведения Чемпионата**

5.1. Чемпионат проводится в период с 24 по 25 ноября 2022 года.

1. **Общие требования, порядок и правила работы на соревновательной площадке при выполнении конкурсного задания**

6.1.1. Конкурсанты должны приступить к работе и закончить её в соответствии

с временным регламентом по сигналу ведущего.

6.1.2. На соревновательной площадке в момент соревнований могут находиться: председатель жюри и наставник.

6.1.3. Конкурсанты могут обратиться с вопросом или за помощью к наставнику, только в случае возникновения в ходе соревнования психологического дискомфорта и/или физического недомогания.

6.1.4. Конкурсанты в ходе выполнения конкурсного задания не могут обращаться

к кому-либо за помощью и/или с вопросами, связанными с выполнением задания. Нарушение этого требования учитывается членами жюри при оценивании конкурсной работы.

6.1.5. Вопросы, возникающие в ходе Чемпионата, решаются председателем и членами жюри.

6.1.6. Жюри оценивает последовательность и ход выполнения операций, качество работы и готовый продукт в соответствии с техническим заданием (приложение 2).

1. **Оценка выполнения конкурсного задания. Критерии оценки**

7.1. Выполнение конкурсного задания оценивается в соответствии с утвержденными

критериями оценки и на основании технического описания требований к компетенции (приложение 1).

7.2. Победители и призеры по компетенциям определяются на основании протоколов

оценивания конкурсных продуктов соответствующей компетенции.

7.3. В каждой компетенции присуждается одно первое, одно второе, одно третье место.

7.4. Жюри обязаны обеспечить конфиденциальность информации о подведенных итогах до официального объявления победителей и призеров.

1. **Награждение победителей и участников Чемпионата**

8.1. Торжественная церемония закрытия Чемпионата, награждение победителей

и призеров состоится 25 ноября 2022 года в актовом зале школы.

8.2. Победители и призеры получат дипломы, медали и памятные подарки.

**Приложение 1**

**Оценочный лист по компетенции «Кулинарное искусство»**

**Чемпионат «Kidskills» - 2022**

**ФИО члена жюри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование критерия** | **Максимальные баллы** | **ФИ участников** |
|  |  |  |
| 1 | Подготовка рабочего места и оборудования к работе | 1-3 |  |  |  |
| 2 | Соблюдение времени на выполнение задания | 1-3 |  |  |  |
| 3 | Соблюдение техники безопасности  | 1-3 |  |  |  |
| 4 | Качество приготовления  | 1-3 |  |  |  |
| 5 | Целесообразность сочетанияиспользуемых ингредиентов | 1-3 |  |  |  |
| 6 | Опрятность участников | 1-3 |  |  |  |
| 7 | Сервировка блюда  | 1-3 |  |  |  |
| 8 | Использование обязательногоингредиента | 1-3 |  |  |  |
| 9 | Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) | 1-3 |  |  |  |
| 10 | Внешний вид блюда  | 1-3 |  |  |  |
| 11 | Оригинальность оформления и презентации приготовленного блюда | 1-3 |  |  |  |
| 12 | Вкусовые качества блюда | 1-3 |  |  |  |
| 13 | Чистота рабочего места после выполнения задания | 1-3 |  |  |  |
| 14 | Работа в команде (умение договариваться, прислушиваться к мнению партнера) | 1-3 |  |  |  |
|  | **Итого** | **42** |  |  |  |

**Оценочный лист по компетенции «Изготовление прототипов»**

**Чемпионат «Kidskills» - 2022**

**ФИО члена жюри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование критерия** | **Максимальные баллы** | **ФИ участников** |
|  |  |  |
| 1 | Подготовка рабочего места и оборудования к работе | 1-3 |  |  |  |
| 2 | Соблюдение времени на выполнение задания | 1-3 |  |  |  |
| 3 | Соблюдение техники безопасности  | 1-3 |  |  |  |
| 4 | Качество изготовленного прототипа (внешний вид)  | 1-3 |  |  |  |
| 5 | Сочетаемость используемых цветов пластика | 1-3 |  |  |  |
| 6 | Цельность и устойчивость конструкции (тестирование конструкции) | 1-3 |  |  |  |
| 7 | Презентация прототипа | 1-3 |  |  |  |
| 8 | Чистота рабочего места после выполнения задания | 1-3 |  |  |  |
| 9 | Работа в команде (умение договариваться, прислушиваться к мнению партнера) | 1-3 |  |  |  |
|  | **Итого** | **27** |  |  |  |



**Оценочный лист по компетенции «Сити-фермерство»**

**Чемпионат «Kidskills» - 2022**

**ФИО члена жюри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование критерия** | **Максимальные баллы** | **ФИ участников** |
|  |  |  |
| 1 | Подготовка рабочего места и оборудования к работе | 1-3 |  |  |  |
| 2 | Соблюдение времени на выполнение задания | 1-3 |  |  |  |
| 3 | Соблюдение техники безопасности  | 1-3 |  |  |  |
| 4 | Умение пользоваться измерительными приборами (Ph-метр, измеритель кислотности, влажности, освещенности почвы) | 1-3 |  |  |  |
| 5 | Правильность подготовки грунта для пересадки растений | 1-3 |  |  |  |
| 6 | Соблюдение этапов пересадки растений  | 1-3 |  |  |  |
| 7 | Приготовление питательного раствора | 1-3 |  |  |  |
| 8 | Аккуратность выполненной работы | 1-3 |  |  |  |
| 9 | Опрятность участников | 1-3 |  |  |  |
| 10 | Чистота рабочего места после выполнения задания | 1-3 |  |  |  |
| 11 | Работа в команде (умение договариваться, прислушиваться к мнению партнера) | 1-3 |  |  |  |
|  | **Итого** | **33** |  |  |  |

**Приложение 2**

**Технологическая карта этапов**

**приготовления салата**

**компетенция «Кулинарное искусство»**

1. Подобрать инвентарь и организовать рабочее место.
2. Договориться о распределении обязанностей.
3. Подобрать ингредиенты для салата с учетом сочетаемости и сблансированности продуктов.
4. Приготовить салат с использованием обязательного ингредиента (консервированный горошек).
5. Оформить подачу салата, используя съедобные украшения.
6. Презентовать (название салата, рассказ об используемых ингредиентах и о вкусовых качествах) блюдо членам жюри.

**Технологическая карта этапов**

**изготовления модели велосипеда**

**компетенция «Изготовление прототипов»**

1. Подобрать инвентарь и организовать рабочее место.

Подготовка ручки к печати: распаковать и подготовить пластик к заправке в 3D ручку. Заправить пластик, проверить правильность, протестировать рисование ручкой.

1. Договориться о распределении обязанностей.
2. Подобрать цвета пластика в соответствии сочетаемости цветов.
3. Нарисовать модели с помощью трафаретов: разместить трафареты на столе и приступить к рисованию, аккуратно нарисовать все предложенные модели.
4. Собрать конструкцию: разместить все элементы в правильном порядке, аккуратно, пользуясь 3D рукой скрепить нужные детали между собой.
5. Презентовать (тестирование итоговой конструкции) изделие членам жюри.

**Технологическая карта этапов**

**пересадки комнатных растений**

**компетенция «Сити-фермерство»**

1. Подобрать инвентарь и организовать рабочее место.
2. Договориться о распределении обязанностей.

**1 часть**

1. Измерить влажность почвы.
2. Измерить Ph воды.
3. Подготовить грунт для пересадки растения.
4. Пересадить растение в новый грунт.

**2 часть**

1. Приготовление питательного раствора.
2. Полив растения.