

МАОУ «Саха политехнический лицей»



Положение компетенции «Гончарное дело»

2024 г.



Муниципальный этап чемпионата
«Молодые профессионалы» категория
Юниоры 2024 по компетенции
Гончарное дело
Техническое описание

Гончарное дело

Дата проведения чемпионата: 30.11.2024. Начало – 10.00.

Место проведения: г. Якутск, МАОУ «Саха политехнический лицей», ул. Лермонтова, 128.

Возрастная категория: 13-16 лет

Рабочих мест: 10

Продолжительность выполнения работы: 4 часа

- 1. ВВЕДЕНИЕ.**
- 2. ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОБЪЕМ РАБОТ.**
- 3. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНКУРСНОЙ ЧАСТИ.**
- 4. СИСТЕМА ОЦЕНОК И КРИТЕРИЕВ.**
- 5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.**
- 6. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ.**
- 7. Приложения.**

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции

1.1.1 Название профессиональной компетенции: Гончарное дело.

1.1.2. Описание профессионального навыка

Компетенция включает знания по следующим основным требованиям:

- Технология выполнения (исполнения) конкурсных работ
- Соблюдение техники безопасности при выполнении конкурсных заданий
- Подборка подходящего оборудования и инструмента для выполнения конкурсных работ
- Владение навыками расчета времени выполнения конкурсных работ
- Соблюдение санитарно-гигиенических условий выполнения конкурсных заданий

Чайный сервиз — это набор из нескольких предметов, объединённых одним элементом или рисунком. Ни одна китайская церемония не проходит без специальной посуды. Основные предметы которого, состоят из заварочного чайника и, конечно же чашки и блюдцем. Считается, что вкус чая, заваренного в глиняном чайнике, намного насыщенней, чем в

других. Чайник из глины прекрасно сохраняет температуру напитка и позволяет ему раскрыть настоящий аромат.

II. ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОБЪЕМ РАБОТ

Конкурс проводится для демонстрации и оценки квалификации в компетенции «Гончарное дело». Конкурсное задание состоит из практической работы. Задание рассчитано на два дня.

Задание рассчитано на 1 день – 4 ч. работы

Лепка чайного набора из двух предметов «Чашки с блюдцем» +14

2.1. Требования к квалификации

Участники должны обладать уверенными познаниями в профессиональных областях, относящихся к изготовлению конструирование этапов гончарных изделий.

Общая профессиональная пригодность участника конкурса:

Знания в следующих областях:

- Знания по технике безопасности при изготовлении изделий, включая умения, необходимые для применения основных правил техники безопасности и правил действия в аварийных ситуациях, поддержание безопасных условий на своем рабочем месте и на других рабочих местах;
- знать технологические и физические свойства глины;
- знать правила техники безопасности и охраны труда.

Умение:

- Готовить материалы к обработке глинистых материалов;
- выполнять операции по изготовлению изделия из керамической массы;
- владеть видами художественной обработки материалов;
- умение пользоваться различными инструментами

2.2. Объем работ

Участники должны работать самостоятельно, выполнить составленные экспертной комиссией практические задания. Общий объем выполнения работ рассчитан на 1 день 4 часа.

2.3. Конкурсное задание

2.3.1. Формат конкурсного задания

По своему формату, конкурсное задание представляет собой задание по последовательности усложнения. Конкурсное задание раздается на месте в день проведения конкурса с технологической картой.

2.3.2. Структура Конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из практической части.

Общее время на выполнение практического задания составляет 4 часов 00 мин.

Задание включает в себя: лепку чашки из целого куска

- Скатать шар
- С шара путем выдавливания углубления сформировать основу чашки;
- постепенно по круговому движению вытянуть форму стакана;
- приделать рукоятку и подставку;
- Работа с инструментами для передачи деталей и фактур
- разглаживание.

Задание включает в себя: лепку тарелки

- Скатать пласт
- вырезать круг по шаблону
- вырезанную форму положить в специальную форму тарелки
- придать форму
- сделать подставку
- нанести инструментами рисунок

III. СИСТЕМА ОЦЕНОК И КРИТЕРИЕВ.

На каждую выполненную операцию выставляются оценки по десятибалльной шкале. К критериям оценки относятся:

день конкурсного задания:

Технические условия:

1. Лепка чайного набора из 2 – х предметов «чашка с блюдцем»
2. Глина по 1,5 кг.
3. Создание основы чашки из целого куска.
4. Придельвание рукоятки и дна подставки.
5. Раскатка пласта, вырезание по шаблону блюдца.
6. Придание формы
7. Разглаживание
7. Нанесение рисунка инструментами.

IV. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

Требования безопасности перед началом работы

1. Надеть спецодежду.
2. Проверить исправность инструментов.

Требования безопасности по окончании работы

1. Привести в порядок рабочее место.
 2. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.
-
1. Приходи на конкурс за 15 минут до начала.
 2. Входи в кабинет «Технология» только с разрешения учителя.
 3. Надень специальную одежду.
 4. Сиди на закрепленных местах и не вставай без разрешения эксперта.
 5. Работу начинай только с разрешения эксперта. Когда эксперт обращается к тебе, приостанови работу. Не отвлекайся во время работы.
 6. Не пользуйся инструментами, правила обращения, с которыми не изучены.
 7. Использовать инструмент только по назначению.
 8. Не работай с неисправными и тупыми инструментами.
 9. При работе держи инструмент так, как показал эксперт.
 10. Инструменты и оборудование храни в предназначенном для этого месте. Нельзя хранить инструменты и в беспорядке.
 11. Содержи в чистоте и порядке рабочее место.
 12. Раскладывай инструменты и оборудование в указанном экспертом порядке.
 13. Не разговаривай во время работы.
 14. Выполняй работу внимательно, не отвлекайся посторонними делами.
 15. Во время перерыва необходимо выходить из кабинета.
 16. По окончании работы убери свое рабочее место.

ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Городской этап чемпионата «Молодые профессионалы» категория Юниоры 2024

«ГОНЧАРНОЕ ДЕЛО»



Составлен в соответствии с требованиями для российского чемпионата

Инструменты, материалы и оборудование для проведения конкурса

№	Наименование	Кол-во	Ответственный за оснащение
1.	Природная глина	15 кг	МАОУ СПЛ
2.	губка	1 шт на 1 участника	МАОУ СПЛ
3.	Набор инструментов, стеки	1 шт на 1 участника	МАОУ СПЛ
4.	Бумага А – 4, циркуль, ножницы	1 шт на 1 участника	МАОУ СПЛ
5.	Тарелка под форму	1 шт на 1 участника	МАОУ СПЛ
6.	Ткань х/б	1 шт на 1 участника	МАОУ СПЛ
7.	Полотенце для рук	1 шт на 1 участника	МАОУ СПЛ
8.	Тазики под воду	1 шт на 1 участника	МАОУ СПЛ
9.	Турнетка	1 шт на 1 участника	МАОУ СПЛ
10.	Лопаточка	1 шт на 1 участника	МАОУ СПЛ
11.	Рабочий стол	1 шт на 1 участника	МАОУ СПЛ
12.	Настенные часы	1 шт на 1 участника	МАОУ СПЛ

С собой дополнительно принести глину по 1,5 кг, фартук, разрешаются свои инструменты!

Технологическая карта чайного набора «Чашка с блюдцем»



- ❖ Для изготовления чашки раскатать шар из комка глины
- ❖ В шар вдавить большой палец, сделав вмятину



- ❖ Постепенно расширяйте ямку, большим пальцем вытесняя глиняную массу со дна наверх по кругу



❖ Формируйте тулово чашки, распределив равномерно глину по стенкам



❖ Следить за равномерностью толщины чашки, тщательно разгладив снаружи и изнутри, выровняйте край ножом.



❖ Основу выровняйте с помощью постукиваний лийкой по круговой



- ❖ Подровняйте край чашки, чтоб край стал округлым

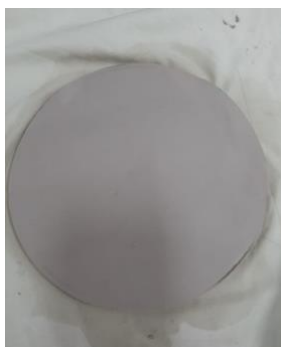


- ❖ Сделать инструментом насечки на дне чашки
- ❖ Из скатанного жгута сформировать подставку чашки



- ❖ Рукоятка делается из жгута с учетом прочности и ширины, так же как подставка стакана

- ❖ Пропорция ручки должно соответствовать чаше



❖ Для изготовления блюда расплющить кусок глины, раскатав равномерный слой пласта. Из пласта вырезаете круг толщиной 7 – 8 мм



❖ Из круга, руками слегка подгибаете края блюда и приподнимаете



❖ Переворачиваете тарелку и так же, как в стакане делается подставка



❖ аккуратно все разгладьте, процарапайте декоративные линии в виде рисунка на изделиях