



ПРИКАЗ

11.03.2013 № 550

Шупашкар хули

г. Чебоксары

О проведении республиканской открытой олимпиады профессионального мастерства молодых специалистов и обучающихся учреждений начального и среднего профессионального образования, реализующих программу начального профессионального образования, по профессиям «Парикмахер», «Повар-кондитер», «Сварщик», «Мастер общестроительных работ (каменщик)»

В рамках международного движения WorldSkills Russia в Чувашской Республике, в целях развития профессионального мастерства обучающихся учреждений начального и среднего профессионального образования и молодых специалистов п р и к а з ы в а ю:

1. Провести с 25 по 27 марта 2013 года республиканскую открытую олимпиаду профессионального мастерства молодых специалистов и обучающихся учреждений начального и среднего профессионального образования, реализующих программу начального профессионального образования, по профессиям «Парикмахер», «Повар-кондитер», «Сварщик», «Мастер общестроительных работ (каменщик)».
2. Утвердить:
 - 2.1. Положение о проведении олимпиады (приложение 1).
 - 2.2. Состав оргкомитета олимпиады (приложение 2).
3. Руководство организацией и проведением олимпиады возложить на бюджетное образовательное учреждение Чувашской Республики дополнительного образования «Центр молодежных инициатив» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики (Аланова Ю.В) и Региональный координационный центр WorldSkills Russia в Чувашской Республике (А.А.Судленков).
4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на отдел профессионального образования и науки (Атамов А.Е.).

Министр

В.Н. Иванов

Положение

о проведении республиканской открытой олимпиады профессионального мастерства молодых специалистов и обучающихся учреждений начального и среднего профессионального образования, реализующих программу начального профессионального образования, по профессиям «Парикмахер», «Повар-кондитер», «Сварщик», «Мастер общестроительных работ (каменщик)»

1. Общие положения

1.1 Республиканская открытая олимпиада профессионального мастерства молодых специалистов и обучающихся учреждений начального и среднего профессионального образования, реализующих программу начального профессионального образования, по профессиям «Парикмахер», «Повар-кондитер», «Сварщик», «Мастер общестроительных работ (каменщик)» (далее - олимпиада) проводится в рамках реализации Республиканской целевой программы комплексного развития профессионального образования в Чувашской Республике на 2011–2015 годы и на период до 2020 года, утвержденной постановлением Кабинета Министров Чувашской Республики 25.02.2011 г. № 60; во исполнение приказа Минобразования Чувашии № 997 от 28.09.2012 г. «О подготовке и проведении республиканских олимпиад профессионального мастерства среди обучающихся учреждений начального и среднего профессионального образования»; а также в рамках международного движения WorldSkills Russia в Чувашской Республике.

1.2 Для организации и проведения олимпиады создается оргкомитет, который формируется из числа представителей органов государственной власти Чувашской Республики, бизнес-сообщества, общественных объединений, учреждений профессионального образования.

1.3 Организационный комитет определяет порядок и регламент проведения олимпиады.

1.4 Для эффективного проведения олимпиады оргкомитет вправе привлекать партнёров.

1.5 Партнёрами олимпиады могут стать представители органов государственной власти, крупные компании-работодатели, профессиональные ассоциации и союзы.

1.6 Условия партнёрства оговариваются индивидуально и основаны на интересах и взаимных выгодах трёх сторон: организаторов, партнёров, участников олимпиады.

2. Цели и задачи

2.1 Цель проведения олимпиады – развитие профессионального мастерства обучающихся и молодых специалистов.

2.2 Задачи олимпиады:

– определение профессионального уровня;

- выявление талантливых и творческих личностей;
- совершенствование профессиональных умений и навыков;
- популяризация престижа профессий в современных условиях.

3. Участники олимпиады

3.1 Участниками республиканской олимпиады являются обучающиеся выпускных групп учреждений начального и среднего профессионального образования и молодые специалисты в возрасте до 23 лет.

3.2 Участники олимпиады прибывают со своим инструментом, приспособлениями и т.п., а так же со своей специальной одеждой без логотипа образовательного учреждения, организации.

3.3 Лица, сопровождающие участников олимпиады, несут ответственность за поведение, жизнь и безопасность обучающихся в пути следования и во время проведения олимпиады.

3.4 Каждый участник обязан перед началом проведения олимпиады пройти инструктаж по технике безопасности.

3.5 Контроль за соблюдением участниками олимпиады безопасных условий труда, норм и правил охраны труда возлагается на администрацию учреждения по месту проведения олимпиады.

3.6 При несоблюдении условий олимпиады, грубых нарушениях технологии выполнения работы, правил безопасности труда участник по решению жюри отстраняется от дальнейшего выполнения задания.

3.7 Для участия в олимпиаде конкурсанты предоставляют следующий перечень документов:

не позднее **15 марта 2013 года** в республиканский оргкомитет (428001, г. Чебоксары, пр. М. Горького, 5, Центр молодежных инициатив, тел. (факс) 43-78-90, e-mail: zmi21@list.ru) заявку от образовательного учреждения, организации (приложения №№ 1,2).

В день регистрации - **25 марта 2013 года** - паспорт, ученический билет (для категории «Обучающиеся»), личную медицинскую книжку участника (по профессиям «Повар, кондитер» и «Парикмахер»).

Открытие в 13.00. (2 корпус БОУ Чувашской республики СПО «ЧЭМК» Минобразования Чувашии, пр.И.Яковлева, 17).

3.8 Проезд, питание, проживание и прочие расходы в пути следования и во время проведения олимпиады обеспечиваются за счет направляющей стороны.

4. Содержание и порядок проведения олимпиады

4.1 Олимпиада состоит из теоретического и практического заданий.

4.2 Теоретическая часть олимпиады проводится по предметам профессионального цикла и включает в себя компьютерное тестирование знаний участников. На проведение тестирования отводится 45 мин. Оценка теоретических знаний осуществляется в 25 баллов.

4.3 Практический тур оценивается в 75 баллов и включает в себя следующие виды работ:

4.3.1. По профессии «Повар, кондитер» – приготовление горячего блюда из мяса птицы. Гарнир сложный из овощей и фруктов, подвергнутых любой тепловой

обработке, соус. Подача производится на тарелке (Д-25см), выход 200-250 гр. в соответствии с технологической картой, разработанной самими участниками.

Время приготовления: 120 мин, включая уборку и подготовку рабочего места.

Блюдо приготавливается участником в количестве двух порций: одна на сервировочный стол, другая – для дегустационного образца. Бракованное блюдо не оценивается.

Критерии оценивания: организация рабочего места, соблюдение техники безопасности, техника исполнения, аккуратность и чистота работы, время выполнения работы, использование современных производственных технологий, оригинальность, оформление, органолептические показатели, сочетание продуктов.

Корзина ингредиентов: мясо птицы, картофель, морковь, огурцы свежие, баклажаны, лук репчатый, лук-порей, помидоры «Черри», помидоры свежие, грибы шампиньоны, лимоны, апельсины, яблоки, груши, капуста пекинская, капуста цветная, цуккини, перец болгарский, сыр, сливки 35%, майонез, спаржа, маслины, оливки, вино красное сухое, масло растительное, масло сливочное, масло оливковое, мука, яйца, молоко цельное, сметана, горчица, хрен, соевый соус, зелень в ассортименте (салат, лук зеленый, петрушка, укроп), специи в ассортименте.

Перечень предоставляемого оборудования:

№ п/п	Наименование	Количество, шт
1.	Блендер BOSCH, стационарный	1
2.	Весы электронные настольные МК-3,2-A20	3
3.	Жарочная поверхность АКО-10Н	1
4.	Измельчитель (модель 800S)	1
5.	Комбайн кухонный TEFAL FR 7005	1
6.	Микроволновая печь SAMSUNG	1
7.	Миксер BOSCH, погружной	3
8.	Пароконвектомат ПКА 6-1/1П	1
9.	Печь конвекционная XF 135-TG	1
10.	Плита электрическая ЭП-4ЖШ 4-х конфорочная	3
11.	Слайсер	1
12.	Шкаф жарочный ШЖ-2	1

4.3.2. По профессии «Парикмахер» выполнение мужской салонной стрижки и укладки, женской салонной стрижки и укладки, высокой прически на длинных волосах.

1 номинация. «Мужская салонная стрижка и укладка».

Участники выполняют стрижку и укладку в соответствии с тенденциями современной моды. Готовая прическа должна быть такой, которую молодой потребитель может носить на улице. За излишне артистические прически могут назначаться штрафные баллы. Окраска выполняется заранее. Перед началом работ волосы модели должны быть влажными, зачесанными назад. Эксперты проверяют выполнение данного требования.

Длина: волосы над ушами и на затылке должны быть не менее двух сантиметров, теменная зона не менее семи сантиметров.

Эксперты проверяют выполнение данных требований.

Цвет волос: Обязателен гармоничный переход одного тона в другой (не менее двух тонов цвета), 50% тона второго цвета должны быть заметны. Неоновые цвета запрещены.

Стрижка: Члены жюри оценивают качество стрижки, что не исключает классического затылка. Оформление затылка – по усмотрению участника.

Инструменты: Разрешены все инструменты для стрижки (ножницы, бритвы, машинки). Для укладки волос используется фен и все допустимые виды расчесок и щеток.

Препараты: Разрешено использование всех препаратов для укладки и фиксации волос (гели, воск, спреи и т.д.). Использование цветных спреев запрещается.

Костюм: Одежда модели должна соответствовать современной моде. Военная форма и исторические костюмы запрещены.

Штрафные санкции: За несоблюдение вышеуказанных условий экспертами начисляются штрафные баллы в соответствии с действующим перечнем штрафных санкций (первоначальный вид модели перед стрижкой, соблюдение правил ТБ, организация рабочего места, внешний вид участника).

Критерии оценки: Форма, чистота исполнения, окраска, техника выполнения стрижки.

Максимальное время: 60 минут.

Оценка: 20 баллов.

2 номинация: «Женская салонная стрижка и укладка».

Участники выполняют модную, очень естественную молодежную стрижку (окраска и дополнительный вид работы, входящий в качестве составного элемента в модную прическу, выполняется заранее). Стрижка и окраска должны соответствовать последним тенденциям современной моды. По завершению работы модель должна быть, как сошедшая с обложки модного журнала.

Перед началом работ волосы модели должны быть увлажнены и гладко зачесаны строго назад. Эксперты проверяют выполнение данного требования.

Длина: До начала соревнований длина волос модели должна составлять не менее 10 сантиметров по всей поверхности головы.

Цвет: Требуется гармоничная градация не менее 2-х тонов цвета. Выбор цвета свободный. Неоновые цвета запрещены.

Стрижка: Перед началом конкурсной работы под контролем экспертов участники делают контрольные срезы прядей, состригая не менее 2 сантиметров в 4 основных зонах. Нарастивание волос запрещается.

Инструменты: Разрешаются все виды инструментов для стрижки и укладки.

Препараты: Разрешается использование всех препаратов для укладки и фиксации волос. Цветные спреи запрещены.

Костюм: Одежда, макияж и аксессуары должны быть элегантными, не вызывающими и подходить для вечернего приема. За неподобающий внешний вид модели и экстраемальный макияж начисляются штрафные баллы.

Штрафные санкции: За несоблюдение вышеуказанных условий экспертами начисляются штрафные баллы в соответствии с перечнем штрафных санкций. Нарощенные волосы запрещены.

Критерии оценки: Форма, чистота исполнения, окраска, техника выполнения стрижки, гармоничность образа.

Максимальное время: 70 минут.

Оценка: 25 баллов.

3 номинация: «Высокая причёска на длинных волосах».

Участники олимпиады выполняют высокую причёску на длинных волосах. Она должна выполняться с соблюдением современной моды и общего образа (total look).

Модели выходят к рабочим местам с влажными или сухими волосами. Фантазийные и исторические причёски запрещаются. Причёска не должна производить впечатление открытых (распущенных) волос. Эксперты проверяют выполнение данного требования.

Во время работы жюри модели должны сидеть лицом к зеркалу.

Цвет волос. Требуется гармоничная градация не менее 2-х тонов. Выбор цвета свободный. Разрешены все цвета, неоновые цвета запрещены.

Инструменты. Разрешены все инструменты для укладки.

Препараты. Разрешено использование всех препаратов для укладки и фиксации волос.

Постижи, украшения из волос, любые накладные и искусственные волосы запрещены.

Костюм, макияж и аксессуары моделей должны поддерживать целостность образа и не быть вызывающими.

Штрафные санкции: Экспертами начисляются штрафные баллы в соответствии с перечнем штрафных санкций (первоначальный вид модели перед стрижкой, соблюдение правил ТБ, организация рабочего места, внешний вид участника).

Критерии оценки: форма, чистота исполнения, окраска, гармоничность образа, степень сложности, соответствие заданной теме.

Время выполнения работы: 90 минут.

Оценка: 30 баллов.

Члены жюри оценивают каждый вид работы с учетом заданных критериев, выставляя оценки за каждый критерий по 5-и бальной системе за 1-ую, 2-ую и 3-ю номинации.

На каждом этапе конкурса конкурсант должен демонстрировать новую причёску.

Практическое задание конкурсанты выполняют на своих моделях.

Моделям не разрешается помогать участникам соревнований в создании причёсок (сушить волосы феном, дотрагиваться до волос руками и т.п.), пользоваться мобильными телефонами.

4.3.3. По профессии «Сварщик»:

Номинация: Изготовление сварной конструкции (типа бака) из листового проката и труб. Сварные швы выполняются полуавтоматической сваркой сплошной проволокой в среде углекислого газа(135), ручной дуговой сваркой покрытыми электродами (111), неплавящимся электродом в среде аргона (145).

Время выполнения работы: 90 минут.

В данной номинации участвуют обучающиеся начального и среднего профессионального образования и молодые рабочие. Для обучающихся данный вид работы оценивается в 75 баллов, для молодых специалистов – в 45 баллов.

2 номинация: Изготовление сварной конструкции (типа бака) из алюминия.

Время выполнения работы: 45 минут. В данной номинации участвуют молодые специалисты. Оценка: 15 баллов.

3 номинация: Изготовление сварной конструкции (типа бака) из нержавеющей стали. Время выполнения работы: 45 минут. В данной номинации участвуют молодые специалисты. Оценка: 15 баллов.

Критерии оценки: качество сварки, внешний осмотр, измерения.

4.3.3. По профессии «Мастер общестроительных работ» (каменщик) – «Кирпичная кладка простенка толщиной 1,5 кирпича шириной 1550 мм с четвертями и расшивкой швов по многорядной системе перевязки швов».

Продолжительность практического задания составляет 3 часа.

Критерии оценивания: полнота и качество выполнения задания, соблюдение технологии.

4.4. Каждый участник обеспечивается отдельным равноценным рабочим местом (согласно жеребьевке).

5. Подведение итогов олимпиады. Награждение

5.1 Победители олимпиады определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения заданий олимпиады по двум категориям: «обучающиеся начального и среднего профессионального образования» и «молодые рабочие».

5.2 При одинаковой сумме баллов, полученной несколькими участниками, преимущество отдается участнику, получившему наибольшее количество баллов при выполнении практического задания.

5.3 Участники олимпиады, занявшие призовые места, награждаются памятными медалями и дипломами.

5.4 При необходимости жюри имеет право выдвигать к награждению специальные номинации.

5.5 Руководители учебных заведений привлекают спонсоров для дополнительного награждения участников.

6. Финансирование олимпиады

6.1 Финансирование олимпиады проводится за счет целевых поступлений Партнеров учебных заведений профессионального образования республики на основании заключенных договоров между бюджетным образовательным учреждением Чувашской Республики среднего профессионального образования «Чебоксарский электромеханический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики и партнёрами.

Состав оргкомитета

республиканской открытой олимпиады профессионального мастерства молодых специалистов и обучающихся учреждений начального и среднего профессионального образования, реализующих программу начального профессионального образования, по профессиям «Парикмахер», «Повар-кондитер», «Сварщик», «Мастер общестроительных работ (каменщик)»

Председатель оргкомитета – Атамов Александр Евгеньевич, начальник отдела профессионального образования и науки Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики.

Заместитель председателя оргкомитета – Судленков Алексей Алексеевич, председатель совета директоров учреждений начального и среднего профессионального образования Чувашской Республики, бюджетного образовательного учреждения Чувашской Республики среднего профессионального образования «Чебоксарский электромеханический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики, руководитель Регионального координационного центра WorldSkills Russia в Чувашской Республике (по согласованию).

Члены оргкомитета:

Аланова Юлия Валерьевна – директор бюджетного образовательного учреждения Чувашской Республики дополнительного образования «Центр молодежных инициатив» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики; руководитель республиканской общественной организации «Центр социально-трудовой адаптации молодежи «Перекресток»;

Белов Леонид Викторович – директор автономного учреждения Чувашской Республики среднего профессионального образования «Чебоксарский техникум транспортных и строительных

- технологий» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики; (по согласованию);
- Борисова Ираида Александровна – старший мастер автономного учреждения Чувашской Республики среднего профессионального образования «Чебоксарский техникум транспортных и строительных технологий» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики; (по согласованию);
- Григорьева Людмила Николаевна – начальник учебно-методического центра Торгово-промышленной палаты Чувашской Республики (по согласованию);
- Димитриев Алексей Димитриевич – заведующий кафедрой технологии продукции общественного питания Чебоксарского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования «Российский университет кооперации» (по согласованию);
- Дмитриева Людмила Николаевна – проректор по воспитательной работе Чебоксарского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования «Российский университет кооперации» (по согласованию);
- Иванова Имма Серафимовна - – начальник отдела регулирования торговли, алкогольного рынка и сферы услуг Министерства экономического развития, промышленности и торговли Чувашской Республики (по согласованию);
- Игумнова Елена Григорьевна – начальник центра лабораторных исследований Чебоксарского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования «Российский университет кооперации» (по согласованию);
- Картузов Александр Вячеславович – начальник центра информационных технологий Чебоксарского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой организации высшего

профессионального образования «Российский университет кооперации» (по согласованию);

- Конев Александр Николаевич – заместитель директора по учебно-производственной работе автономного учреждения Чувашской Республики среднего профессионального образования «Чебоксарский техникум транспортных и строительных технологий» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики; (по согласованию);
- Красулина Марина Альбертовна – директор салона красоты «Мечта» (по согласованию);
- Крюковская Анна Петровна – начальник отдела профессиональной адаптации молодежи бюджетного образовательного учреждения Чувашской Республики дополнительного образования «Центр молодежных инициатив» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики;
- Поликарпов Игорь Львович – заместитель директора по учебно-производственной работе бюджетного образовательного учреждения Чувашской Республики среднего профессионального образования «Чебоксарский электромеханический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики (по согласованию).

ЗАЯВКА

на участие в республиканской открытой олимпиаде профессионального мастерства молодых специалистов и обучающихся учреждений начального и среднего профессионального образования, реализующих программу начального профессионального образования, по профессиям «Парикмахер», «Повар-кондитер», «Сварщик», «Мастер общестроительных работ (каменщик)» (категория «обучающиеся»)

Фотография участника

Фамилия _____ имя _____ отчество _____

Дата рождения _____ Курс обучения _____

Полное название учебного заведения _____

Полное наименование профессии (специальности) _____

Фамилия, имя, отчество, должность сопровождающего _____

Фамилия, имя, отчество преподавателя (мастера производственного обучения), подготовившего обучающегося _____

Необходимо ли проживание (подчеркнуть):

ДА

НЕТ

Директор
МП

подпись

ЗАЯВКА

на участие в республиканской открытой олимпиаде профессионального мастерства
молодых специалистов и обучающихся учреждений начального и среднего
профессионального образования, реализующих программу начального
профессионального образования, по профессиям «Парикмахер», «Повар-
кондитер», «Сварщик», «Мастер общестроительных работ (каменщик)»
(категория «молодые специалисты»)

Фотография участника

Фамилия _____ имя _____ отчество _____

Дата рождения _____

Полное наименование предприятия/организации: _____

Адрес: _____

Контактный телефон, e-mail: _____

Полное наименование профессии _____

Стаж работы по профессии _____

Необходимо ли проживание (подчеркнуть):

ДА

НЕТ

Руководитель
МП

подпись