|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**  И.о. директора ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В. Прияткина |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о порядке проведения внутренних отборочных соревнований   
среди студентов**

**ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания**

**на право участия в Региональном чемпионате по профессиональному мастерству «Профессионалы»  
по компетенции Поварское дело**

г.Ярославль, 2023

|  |
| --- |
| **Разработчики:**  Прияткина Ирина Владимировна – заместитель директора по учено-производственной работе ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания;  Иванова Мария Сергеевна – эксперт с правом проведения Регионального чемпионата в рамках своего региона, сертифицированный эксперт-мастер, мастер производственного обучения ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания |

# **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* 1. Настоящее Положение разработано на основании регламентирующих документов:
* Инструкция по организации и проведению регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» и Чемпионата высоких технологий субъекта Российской Федерации в 2023 году
* Положение о Всероссийском чемпионатном движении по профессиональному мастерству (Утвержден Оргкомитетом Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству (протокол №1/2023 от 06.02.2023)
  1. Настоящее Положение определяет регламент, организацию и проведение отборочных соревнований среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Ярославской области, претендующих на право участия в Региональном чемпионате по профессиональному мастерству «Профессионалы» в Ярославской области по компетенции Поварское дело.
  2. Ключевыми ценностями соревнований являются: целостность, прозрачность, справедливость, партнерство, инновации.

# **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

* 1. Основной целью отборочных соревнований является определение лучших кандидатур для участия в Региональном чемпионате по профессиональному мастерству «Профессионалы» в Ярославской области по компетенции Поварское дело.
  2. Основные задачи соревнований:
* способствовать повышению качества подготовки специалистов;
* способствовать созданию благоприятной среды для совершенствования профессиональных умений и навыков;
* формирование реалистичной самооценки участниками уровня готовности к профессиональной деятельности, путем внедрения инструментов независимой и объективной оценки профессиональных компетенций;
* содействовать укреплению сотрудничества с индустриальными партнерами.

# **УЧАСТНИКИ ОТБОРОЧНЫХ СОРЕВНОВАНИЙ**

* 1. В Отборочных соревнованиях принимают участие конкурсанты - студенты колледжа в возрасте от 16 лет (на подготовительный день Регионального чемпионата) до 22 лет включительно.
  2. Регистрация участников отборочных соревнований осуществляется путем заполнения гугл формы.

# **ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ОТБОРОЧНЫХ СОРЕВНОВАНИЙ**

* 1. Общее управление отборочными соревнованиями осуществляет рабочая группа в соответствии с приказом директора колледжа.
  2. Функции Рабочей группы:
* разработка конкурсного задания на основе типового конкурсного задания для региональных чемпионатов чемпионатного цикла 2023–2024 гг. по компетенции «Поварское дело» для основной возрастной категории 16-22 года;
* размещение информации (техническое описание компетенции, конкурсное задание, матрица конкурсного задания включающая инфраструктурный лист, критерии оценок, инструкцию по охране труда, план застройки) в открытом доступе на официальном сайте колледжа в разделе «Чемпионат Профессионалы» по адресу <https://yar-kip.edu.yar.ru/chempionat_professional/obshchaya_informatsiya.html> не позднее, чем за 5 дней до официальной даты начала отборочных соревнований;
* формирование экспертной группы в составе главного эксперта, технического эксперта, линейных экспертов из числа мастеров производственного обучения колледжа;
* обеспечение наличия оптимальной площадки и инфраструктуры для проведения отборочных соревнований. В дополнение к обеспечению площадки проведения отборочных соревнований обеспечивает помещения: кабинеты, снабженные техническим оборудованием, необходимым для обеспечения эффективной деятельности рабочей группы;
* осуществление эксплуатационного и коммунального обслуживания, уборка помещений; обеспечение работоспособности вентиляции, канализации, водоснабжения, отопления;
* организация беспрепятственного входа и выхода в помещения для участников и зрителей отборочных соревнований;
* обеспечение информационного освещения итогов отборочных соревнований.
  1. Функции Экспертной группы:
* технический эксперт осуществляет инструктажи по технике безопасности, подтверждая соответствующими протоколами, следит за функционированием оборудования на площадке проведения отборочных соревнований, наличием инструментов и расходных материалов;
* главный эксперт планирует, управляет, организовывает и руководит работой линейных экспертов, при этом не участвует в оценке конкурсантов. Подводит итоги выполнения конкурсантами конкурсного задания на основании ведомостей оценок, представленных экспертами;
* линейные эксперты оценивают выполнение конкурсного задания конкурсантами, оформляют ведомости оценок.
  1. Конкурсанты должны предоставить рабочей группе:
* подтвердить наличие действующей медицинской;
* отсутствие задолженностей по предметам за предыдущий семестр.

Все персональные данные, предоставленные конкурсантами, хранятся в колледже в соответствии с условиями действующего законодательства Российской Федерации.

* 1. Конкурсное задание:
* Конкурсное задание разрабатывается на основе конкурсного задания для региональных чемпионатов 2024г. компетенции «Поварское дело» для основной возрастной категории 16-22 года и заключается в выполнении практического задания по приготовлению блюд: Модуль A: демонстрация навыков по нарезке овощей и Модуль В: горячее блюдо – птица. Время выполнения задания 2 часа.

(Приложение 1).

* 1. Подведение итогов отборочных соревнований.
     1. По итогам отборочных соревнований право на участие в   
        Региональном чемпионате по профессиональному мастерству «Профессионалы» в Ярославской области по компетенции Поварское дело получает **1 участник**, набравших наибольшее количество баллов. Следующие участники набравшие наибольшее количество баллов имеет статус «запасной» и имеет право участия в чемпионате, в случае отказа одного участника, а также привлекаются в качестве волонтеров при подготовке основного участника.
  2. Награждение конкурсантов.
     1. Всем Конкурсантам вручаются сертификаты участников, а 1 участнику, набравшему наибольшее количество баллов - диплом за победу в отборочных соревнованиях.

# **ФИНАНСИРОВАНИЕ ОТБОРОЧНЫХ СОРЕВНОВАНИЙ**

* 1. Финансирование отборочных соревнований осуществляется за счет средств колледжа.
  2. Одинаковые наборы продуктов конкурсантам предоставляются согласно Приложению 2.
  3. Каждый участник вправе принести на площадку любой продукт в пределах данного списка из столбца «Максимально возможно» (Приложение 2).
  4. Перед заходом на рабочее место необходимо проинформировать Главного эксперта по принесенных продуктах.
  5. Состав продуктового набора одинаков для каждого участника. Выдается за 15 минут до соревнований.

# **СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ОТБОРОЧНЫХ СОРЕВНОВАНИЙ**

* 1. Дата проведения соревнований: **15 декабря 2023 года**
  2. Время проведения соревнований: **согласно плана** размещенного на сайте колледжа в разделе «Чемпионат Профессионалы» по адресу <https://yar-kip.edu.yar.ru/chempionat_professional/obshchaya_informatsiya.html> с 9.00 до 15.00
  3. Место проведения соревнований г.Ярославль, ул. Советсткая, д.77, корпус мастерских, мастерская «Поварское дело».

**СОСТАВ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| Прияткина Ирина  Владимировна | заместитель директора по учебно­производственной работе ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания |
| Халезева Марина  Юрьевна | заместитель директора по учебно-­методической работе ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания |
| Алеева Наталия  Алексеевна | старший мастер ГПОУ ЯО  Ярославского колледжа индустрии питания |

**СОСТАВ ЭКСПЕРТНОЙ ГРУППЫ**

Экспертная группа (линейные эксперты) будет формироваться исключительно из мастеров производственного обучения.

Главный эксперт – Иванова Мария Сергеевна, мастер производственного обучения ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания.

Технический эксперт – Чекаурова Мария Сергеевна, заведующий учебно-производственными мастерскими ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания.