



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА РЕВДА РАСПОРЯЖЕНИЕ

от 13.11.2018 года № 306

г.Ревда

Об утверждении Положения о проведении I муниципального чемпионата Baby Skills среди воспитанников дошкольных образовательных учреждений городского округа Ревда

В целях ранней профориентации воспитанников дошкольных образовательных учреждений в рамках Baby Skills по стандартам WorldSkills Russia, формирования элементарных профессиональных умений и эмоционального отношения к профессиональному миру, повышения компетентности педагогов дошкольных образовательных учреждений по организации образовательно- профориентационной детской деятельности

1. Утвердить Положение о проведении I муниципального чемпионата Baby Skills среди воспитанников дошкольных образовательных учреждений городского округа (прилагается).

2. Утвердить состав оргкомитета I муниципального чемпионата Baby Skills среди воспитанников дошкольных образовательных учреждений городского округа (далее Чемпионат).

- Кочкина И.И. - председатель Оргкомитета, заместитель начальника управления образования городского округа Ревда;

- Короткова А.В. – член Оргкомитета, заведующий отделом организации особо значимых мероприятий МКУ «Центр развития образования»;

- Юндина Н.Н. – член Оргкомитета, заведующая МАДОУ детский сад № 50;

- Домрачева Е.В. – член Оргкомитета, руководитель ОСП №4 МАДОУ детский сад № 50;

- Логиновских В.П. – член Оргкомитета, руководитель ОСП № 1 МАДОУ детский сад № 50;

- Киселева М.В. - член Оргкомитета, руководитель ОСП № 2 МАДОУ детский сад № 50;

- Самочернова А.А. – член Оргкомитета, старший воспитатель МАДОУ детский сад № 50;

- Коровина Н.А. – член Оргкомитета, заместитель директора по развитию содержания образования ГБПОУ СО «Ревдинский педагогический колледж»;

- Мельникова С.В. – член Оргкомитета, заместитель директора по УВР ГАОУ СПО СО «Ревдинский многопрофильный техникум».

3. Утвердить экспертное жюри по оценке допрофессиональных умений участников Чемпионата по компетенции «Поварское искусство» в составе: главный эксперт-технолог ИП Карат» Сафина Елена Николаевна, эксперты - студенты ГБПОУ СО «Ревдинский педагогический колледж», обучающиеся по специальности «Дошкольное образование», студенты ГАОУ СПО СО

«Ревдинский многопрофильный техникум», обучающиеся по специальности «Повар».

4. Определить срок проведения Чемпионата 14 февраля 2020 года, начало в 10.00. Место проведения МАДОУ детский сад № 50, ОСП №4 (ул. К.Либкнехта 45а).

5. Директору муниципального казенного учреждения «Центр развития образования» (Т.Е. Мальцева) обеспечить информационные условия проведения Чемпионата.

6. Заведующей муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 50 (Н.Н.Юндина), руководителям структурных подразделений и старшему воспитателю МАДОУ детский сад № 50 (Е.В.Домрачева, В.П.Логиновских, М.В.Киселева, А.А.Самочернова) обеспечить организационное сопровождение проведения Чемпионата.

7. Руководителям муниципальных дошкольных образовательных учреждений:

- проинформировать педагогический коллектив о порядке проведения Чемпионата;

- направить заявки на участие в Чемпионате в срок с 27 января 2020 г. по 31 января 2020 г. на электронный адрес domracheva.63@mail.ru с пометкой «Чемпионат»;

- обеспечить участие воспитанников в Чемпионате.

8. Настоящее распоряжение разместить на официальном сайте управления образования городского округа Ревда.

9. Контроль исполнения настоящего распоряжения возложить на заместителя начальника управления образования И.И. Кочкину.

Исполняющий обязанности
начальника управления образования
городского округа Ревда



И.И. Кочкина

Короткова Анна Владимировна
ведущий специалист МКУ «Центр развития образования»
8(34397) 5-06-25, imc_revda@mail.ru

Положение
о I муниципальном чемпионате Baby Skills среди воспитанников дошкольных
образовательных учреждений городского округа Ревда

Глава 1. Общие положения

1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения I муниципального чемпионата Baby Skills среди воспитанников дошкольных учреждений городского округа Ревда с учетом стандартов WorldSkills Russia (чемпионата «Молодые профессионалы») (далее - Чемпионат).
2. Учредителем проведения Чемпионата является управление образования городского округа Ревда.
3. Организатором проведения Чемпионата является МАДОУ детский сад № 50.
4. Местом проведения Чемпионата - МАДОУ детский сад № 50, ОСП №4 (г.Ревда, ул. К.Либкнехта 45а). Дата проведения Чемпионата 14.02.2020 г.
5. Информация о Чемпионате размещается на официальном сайте Управления образования в разделе «Профориентация» и на сайте МАДОУ детский сад № 50 <http://50rev.tvoyasadik.ru/>

Глава 2. Цели, задачи и этапы Чемпионата

6. Цель проведения Чемпионата: формирование социально-коммуникативной компетентности детей старшего дошкольного возраста через игровые технологии профессионально-ориентированной направленности.
7. Задачи Чемпионата:
 - развитие у воспитанников ДОУ навыков практического решения задач в конкретных профессиональных ситуациях;
 - совершенствование навыков самостоятельной работы в приближенных к профессиональным условиям видах деятельности;
 - закрепление представлений о профессии повара, воспитание интереса к ней;
 - повышение уровня педагогического мастерства работников ДОУ по реализации задач ранней профориентации.
8. Чемпионат проходит в один этап, который проводится с воспитанниками подготовительных групп. Для участия допускается не более 1 участника от каждого ДОУ (структурного подразделения).

Глава 3. Руководство и организация проведения Конкурса

9. Руководство Чемпионатом осуществляет оргкомитет, в состав которого входят: специалисты управления образования городского округа Ревда, МКУ «Центр развития образования», администрация МАДОУ детский сад № 50, ГБПОУ СО «Ревдинский педагогический колледж», ГАОУ СПО СО «Ревдинский многопрофильный техникум».
10. Оргкомитет:
 - организует подготовку и проведение Чемпионата;
 - обеспечивает соблюдение техники безопасности и охраны труда на площадке во время Чемпионата;
 - обеспечивает наличие необходимого количества оборудования и расходных материалов;
 - обеспечивает при проведении Чемпионата равные условия для всех участников.
11. Чемпионат проводится по компетенции: «Поварское искусство» (6+).
12. Локализацией конкурсного задания является образовательная область ФГОС дошкольного образования «Социально-коммуникативное развитие».
13. В момент выполнения участниками задания на конкурсной площадке могут находиться исключительно эксперты соревнований, представители оргкомитета.

14. Форму участников обеспечивает ДОУ, направляющее конкурсантов на Чемпионат.
15. Тулбоксами (продуктами и необходимым оборудованием) обеспечивает МАДОУ детский сад № 50 (приложение №2)
16. Все участники Чемпионата обязаны соблюдать требования охраны труда и техники безопасности (приложение №3)

Глава 4. Участники Чемпионата

17. В Чемпионате могут принимать участие дети дошкольного возраста - воспитанники ДОУ 6 - 7 лет.
18. Чемпионат предполагает индивидуальное участие.
19. Приказом заведующего ДОУ назначается наставник (-и) из числа педагогов, на которого (-ых) возлагается ответственность за участие воспитанников ДОУ в Чемпионате.
20. Регистрация участников осуществляется на основании заявки (приложение №1) направленной с 27 января 2020 г. по 31 января 2020 г. на электронный адрес domracheva.63@mail.ru с пометкой «Чемпионат».
21. Права и ответственность наставника:
 - осуществляет руководство и подготовку участников и представляет интересы ДОУ перед организаторами Чемпионата;
 - осуществляет контроль за поведением участников Чемпионата;
 - несет полную ответственность за жизнь и здоровье детей во время всех мероприятий Чемпионата.
22. Каждое дошкольное образовательное учреждение, в т.ч. структурные подразделения вправе выдвигать не более одного участника.

Глава 5. Порядок и регламент оценки

23. Допрофессиональные умения участников Чемпионата по компетенции «Поварское искусство» оценивает экспертное жюри в составе: главный эксперт-технолог ИП Карат» Сафина Елена Николаевна, студенты ГБПОУ СО «Ревдинский педагогический колледж», обучающиеся по специальности «Дошкольное образование», студенты ГАОУ СПО СО «Ревдинский многопрофильный техникум», обучающиеся по специальности «Повар» (далее эксперты).
 24. Эксперты (жюри) выполняют следующие функции:
 - оценивают выполнение участниками конкурсных заданий;
 - подводят итоги;
 - определяют победителей и призёров соревнований по компетенции.
 25. Оценка участников Чемпионата осуществляется по объективным и субъективным критериям, разработанным по компетенции «Поварское искусство» по каждому аспекту конкурсного задания.
 26. Распределение ролей экспертов проводится главным экспертом с учетом следующего порядка:
 - За объективную оценку* отвечают два эксперта, представляющие ГАОУ СПО СО «Ревдинский многопрофильный техникум» и один эксперт, представитель ГБПОУ СО «Ревдинский педагогический колледж».
 - За субъективную оценку* отвечают два эксперта, представляющие ГБПОУ СО «Ревдинский педагогический колледж» и один эксперт, представитель ГАОУ СПО СО «Ревдинский многопрофильный техникум».
- Используется шкала 0-3, где:
- 0 - исполнение не соответствует критерию;
 - 1 - исполнение соответствует критерию;
 - 2 - исполнение соответствует критерию и в некоторых отношениях превосходит его;
 - 3 - исполнение полностью превосходит критерий и оценивается как отличное.
- Каждый критерий оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок, которые в конечном

итоге суммируются, и выводится средняя оценка.

27. Официальные результаты Чемпионата по компетенции «Поварское искусство» размещаются на официальном сайте управления образования в разделе «Профориентация» и сайте МАДОУ детский сад № 50.

Глава 6. Критерии оценки участников по компетенции «Поварское искусство 6+»

28. Объективные критерии (баллы 0,1,2,3)

- наличие спецодежды;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления (наличие перчаток);
- навыки работы с ножом;
- навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов заявленного блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

29. Субъективные критерии (баллы 0,1,2,3)

- аккуратность;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- соблюдение правил безопасности;
- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);
- стиль и креативность подачи;
- общая гармония вкуса и аромата.

Глава 7. Практическое задание

30. Участие в Чемпионате по развитию компетенции «Поварское искусство» предполагает приготовление салата из предложенных продуктов (все продукты готовы к употреблению). Цель: демонстрация элементарных профессиональных умений при приготовлении холодного блюда (салат), умение выбора нужных продуктов.

Описание объекта: приготовление салата

Лимит времени на подготовку задания: до 5 минут.

Лимит времени на выполнение задания: 25-30 минут.

Задание:

1. Определить название салата.
2. Отобрать необходимые продукты.
3. Подготовить посуду для формирования салата.
4. Выполнить необходимую нарезку
5. Соединить все ингредиенты салата.
6. Подготовить тарелку для демонстрации блюда.
7. Подготовить салат для дегустации, при необходимости использовать украшающие элементы.
8. Убрать рабочее место.
9. Сообщить экспертам о завершении работы.

Ожидаемый результат:

Приготовлен салат в соответствии с заявленным названием. Представление готового блюда.

Глава 8. Подведение итогов Чемпионата

31. По итогам проведения Чемпионата определяются победители, набравшие максимальное количество баллов по итогам суммирования экспертных оценок (1,2,3 место) и награждаются кубками, все остальные участники считаются призерами и награждаются дипломами за проявленную индивидуальность по номинациям.

32. Церемония награждения победителей и призеров Чемпионата проходит в единый день, определенный Оргкомитетом.

33. Все эксперты (жюри), наставники награждаются сертификатами BabySkills.

**Заявка на участие в муниципальном конкурсе BabySkills среди воспитанников
дошкольных образовательных учреждений городского округа Ревда**

1. Общая информация об организации	
Полное наименование образовательной организации	
Структурное подразделение	
Контактные данные образовательной организации (телефон, электронный адрес)	
Ф.И.О. руководителя образовательной организации	
2. Информация о педагогах (наставниках), подготовивших участника	
Ф.И.О. педагогического работника, должность	
Контактный телефон педагогического работника, электронная почта	
3. Информация об участнике	
Ф.И.О. участника (полностью)	
Дата рождения, полных лет	

В настоящем, заполняя данную заявку, даю согласие на обработку моих персональных данных (фамилия, имя, отчество, дата рождения, название и номер учебного заведения) в соответствии с требованиями Федерального закона № 152-ФЗ «О персональных данных» в целях организации, проведения, подведения итогов конкурса. Я согласен (сна), что следующие сведения: имя, отчество, название и номер учебного заведения, - могут быть указаны на дипломах и могут быть размещены на сайтах в списках победителей и призеров конкурса. Прошу прекратить обработку персональных данных по достижению целей и завершению сроков конкурса.

« » _____ 20 ____ г.

МП

подпись руководителя

/ _____ /
расшифровка подписи

ТУЛБОКС
для приготовления холодного блюда (салата)

1. Пластиковые контейнеры для ингредиентов блюда
2. Контейнер для мусора – 1 шт.
3. Отварной картофель очищенный – 1 шт.
4. Отварная морковь очищенная – 1 шт.
5. Отварное яйцо в скорлупе- 1шт.
6. Зеленый горошек консервированный – 2 ст. л.
7. Кукуруза консервированная – 2ст.л.
8. Листья салата-4шт.
9. Помидор свежий – 1 шт.
10. Огурец свежий – 1шт.
11. Огурец консервированный – 1 шт.
12. Капуста белокочанная нашинкованная – 100гр.
13. Капуста квашенная – 100гр.
14. Колбаса варенная – 1 пласт
15. Свекла отварная – 0,5 шт.
16. Соль, сахар
17. Масло подсолнечное – 50гр.
18. Майонез (или сметана) – 50гр.
19. Зелень (укроп, петрушка)- 2 веточки
20. Нож пластиковый -1шт.
21. Ложка большая – 1шт.
22. Вилка пластиковая – 1шт.
23. Тарелка для смешивания ингредиентов – 1шт.
24. Презентационная тарелка – 1шт.
25. Влажные салфетки

Техника безопасности участников Чемпионата BabySkills по компетенции «Поварское искусство»

1. Общие положения

1.1. К выполнению конкурсного задания допускаются участники после инструктажа по охране труда, обученные безопасным приемам работы своим наставником.

1.2. Участники должны соблюдать правила поведения.

1.3. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам. При неисправности инструмента - прекратить работу и сообщить об этом Экспертам.

1.4. Ответственность за несчастные случаи, происшедшие в помещении для проведения конкурсного задания, несут лица административно-технического персонала, которые не обеспечили:

- выполнение организационно-технических мероприятий, предотвращающих возможность возникновения несчастных случаев;
- соответствие рабочего места требованиям охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы Участники и их Наставники должны выполнить следующее:

2.1. Внимательно изучить содержание и порядок проведения конкурсного задания, а также безопасные приемы его выполнения.

2.2. Проверить состояние и исправность инструмента.

2.3. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления и разложить на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.4. При обнаружении каких-либо неисправностей немедленно сообщить об этом Экспертам для принятия мер по устранению обнаруженных недостатков.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Обеспечивать безопасное проведение конкурсного задания.

3.2. Во время работы не отвлекаться и не отвлекать других Участников посторонними разговорами.

3.3. Не допускать на свое рабочее место лиц, не имеющих отношения к конкурсному заданию.

3.4. Не подходить к Участникам во время работы.

3.5. Свое рабочее место содержать в чистоте и порядке.

3.6. Обеспечить безопасное хранение, режущих и других опасных предметов (нож и прочее).

3.7. Соблюдать технику безопасности при работе с ножом (пластмассовый): при работе внимательно следить за направлением резания, не держать нож острием вверх, не резать на ходу.

4. Требования охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник должен:

4.1. Привести в порядок рабочее место.

5. Ответственность

5.1. Наставник участника несет ответственность за не выполнение настоящей инструкции в соответствии с Положением чемпионата BabySkills.