

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

П Р И К А З

№ 366

Великий Новгород

«19» 09 2018 г.

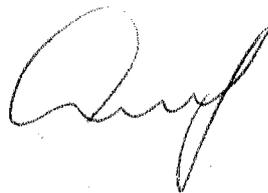
О регламенте организации
тренировок по стандартам
Ворлскиллс

В целях формирования и обеспечения функционирования региональной сети подготовки кадров по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям среднего профессионального образования на основе создания региональной площадки сетевого взаимодействия

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемый Регламент организации тренировок участников чемпионатов профессионального мастерства и отборочных соревнований по стандартам Ворлскиллс Россия на базе региональной площадки сетевого взаимодействия по компетенциям «Поварское дело», компетенциям «Кондитерское дело», «Парикмахерское искусство», «Администрирование отеля» (далее - Регламент).
2. Ввести в действие Регламент с 24 сентября 2018 года.
3. Павловой А.В., методисту ресурсного центра, разместить на сайте техникума Регламент.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на руководителя ресурсного центра Коровину О.С.

И.о. директора



С.М. Кузьминкин

УТВЕРЖДЕН
Приказом ОГА ПОУ «НТТТ»
от 19.09.2018 №366

РЕГЛАМЕНТ

организации тренировок участников чемпионатов профессионального мастерства и отборочных соревнований по стандартам Ворлскиллс Россия на базе региональной площадки сетевого взаимодействия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Администрирование отеля», «Парикмахерское искусство»

1. Общие положения

1.1. Настоящий Регламент организации тренировок участников чемпионатов профессионального мастерства по методике Ворлдскиллс разных уровней на базе региональной площадки сетевого взаимодействия ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» (далее - Регламент) разработан в соответствии с Положением о стандартах Ворлдскиллс от 22.02.2017 № 20/02.

1.2. Настоящий Регламент определяет порядок организации тренировок участников чемпионатов по стандартам WorldSkills для студентов техникума, завершающих освоение основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих) и студентов техникума завершивших освоение профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена), участников региональной площадки сетевого взаимодействия ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» по профессиям/специальностям из перечня ТОП-50: «Искусство, дизайн и сфера услуг»:

- 43.01.09 «Повар, кондитер»;
- 43.02.13 «Технология парикмахерского искусства»;
- 43.02.14 «Гостиничное дело»;
- 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.3. Разработка и применение Регламента осуществляется с целью развития профессионального образования в соответствии со стандартами Ворлдскиллс, обеспечение экономики Новгородской области высококвалифицированными кадрами, повышения роли профессиональной подготовки в социально-экономическом и культурном развитии региона.

1.4. При разработке Регламента по стандартам Ворлдскиллс техникум руководствуется следующими принципами:

1.4.1. Учет лучших мировых практик;

1.4.2. Ориентированность на внедрение передовых технологий в регионе;

1.4.3. Стремление к повышению уровня организации охраны труда и техники безопасности;

1.4.4. Осознание необходимости научной организации и оптимизации труда;

1.4.5. Обеспечение рационального использования ресурсов.

1.5. Участники региональной площадки сетевого взаимодействия:

- ОГА ПОУ «Боровичский техникум общественного питания и строительства»;
- ОГА ПОУ «Чудовский техникум»;
- ОА ПОУ «Валдайский аграрный техникум»;
- ОАПОУ «Боровичский агропромышленный техникум»;
- ОАПОУ «Старорусский агротехнический колледж»;
- ОГА ПОУ «Старорусский колледж производственных технологий и экономики»;
- ОГА ПОУ «Технологический техникум».

1.6. Регламент проведения демонстрационного экзамена разработан по компетенциям:

- «Поварское дело»;
- «Кондитерское дело»;
- «Администрирование отеля»;
- «Парикмахерское искусство».

2. Условия проведения тренировок по методике WorldSkills

2.1. Обязательными элементами проведения тренировок по методике WorldSkills являются:

2.1.1. Использование контрольно-измерительных материалов, инфраструктурных листов Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), прошедших согласование с национальным экспертом Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия» (далее - Союз «Ворлдскиллс Россия») по соответствующей компетенции;

2.1.2. Проведение тренировок на базе площадок, определенных в соответствии с решением Союза «Ворлдскиллс Россия», материально - техническая база которых соответствует инфраструктурным листам компетенций WorldSkills;

2.1.3. Подготовка и тренировка участников по модульному принципу (модули конкурсного задания), с использованием спецификации стандартов, изложенной в Техническом описании по определенной компетенции;

2.1.4. Обязательное владение тренерами по подготовке стандартами WorldSkills Russia, а также практическими навыками по компетенции;

2.1.5. Привлечение для отработки модулей несколько тренеров – со специализацией каждого из тренеров на определенном модуле;

2.1.6. Знакомство участников с результатами выполнения заданий экзамена в международной информационной системе Competition Information System (далее - система CIS).

3. Требования к общим знаниям и навыкам участников соревнований:

- Знание требований WorldSkills Russia к участникам соревнований (Регламент Чемпионата, Кодекс этики, Положение об апелляционной комиссии);
- Навыки стрессоустойчивости при выполнении тестового задания;
- Знание системы оценок WorldSkills International, критериев оценки по своей компетенции;
- Владение этикой межнационального общения;
- Навыки общения со СМИ;
- Анализ положительного и отрицательного опыта участия как своих, так и конкурентов;
- Знание требований техники безопасности при проведении соревнований;
- Навыки эффективного взаимодействия участников с экспертами;
- Навыки организации и проведения профориентационной работы со школьниками;
- Навыки проектной деятельности;
- Лидерские навыки;
- Навыки по самопрезентации.

4. Формирование группы тренеров

4.1. Для обеспечения организации и проведения тренировок определяются тренеры на каждый модуль задания.

4.2. Формируется тренерская группа на каждую площадку проведения тренировок из числа тренеров, владеющими стандартами WorldSkills Russia, а также практическими навыками по компетенции, изложенными в Техническом описании по определенной компетенции.

4.3. Перед началом выполнения каждой тренировки, тренер, который закреплен за данным модулем, должен провести инструктаж по охране труда и технической безопасности для участников.

5. Порядок организации тренировок

5.1. ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» является организатором тренировок участников чемпионатов (далее – Организатор).

5.2. Компетенции организатора:

- формирует график проведения тренировок по каждой компетенции;
- организует проведение тренировок в соответствии с требованиями, установленными Союзом «Ворлдскиллс Россия»;
- осуществляет информирование всех тренеров, представителей предприятий, участников сетевого взаимодействия и других лиц, участвующих в организации и проведении тренировок;
- обеспечивает оснащение и комплектацию площадки проведения тренировок действующим оборудованием в соответствии с утвержденным инфраструктурным листом;
- обеспечивает при проведении тренировок равные условия для всех участников;
- в дни проведения тренировок обеспечивает: безопасность проведения мероприятий: дежурство администрации и медицинского персонала, других необходимых служб; дежурство технического персонала в местах проведения тренировок на весь период их проведения (на случай возникновения поломок и неисправностей);
- в ходе тренировок обеспечивает осуществление эксплуатационного и коммунального обслуживания, уборку помещения, работоспособность вентиляции, канализации, водоснабжения, беспрепятственный вход и выход в помещение участников и тренеров;

5.3. Комплектование и оснащение площадки, соответствующими инструментами и образцами материалов осуществляется за счет стороны, принимающей участие в тренировках.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее положение распространяется на всех участников тренировок по стандартам WorldSkills: студентов, выпускников, тренеров, организаторов.

6.2. По всем остальным вопросам, не предусмотренным пунктами настоящего Положения, при проведении тренировок участников действуют положения Регламента последнего Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), согласованные с экспертным сообществом.