

КГПОБУ «КАМЧАТСКИЙ ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

ПРИКАЗ № 152-уч

г. Елизово

07 ноября 2017 года

О внесении изменений в приказ № 142-уч
От 18.10.2017 «О проведении конкурса
профессионального мастерства
по стандартам Worldskills Russia»

В связи с корректировкой положения о проведении конкурса профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести следующие изменения в приказ № 142-уч от 18.10.2017 года «О проведении конкурса профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia» (далее – приказ):

приложение № 1 к приказу изложить в новой редакции согласно приложению № 1 к настоящему приказу.

2. Заместителю директору по УПР Бигбашевой О.Г. довести изменения к приказу до исполнителей в срок до 09.11.2017 года.

3. Заведующей методическим отделом Крыловой М.А. разместить приказ на сайте техникума в отдельной вкладке «отборочный конкурс Worldskills Russia» до 10.11.2017 года.

4. Утвердить смету расходов на проведение конкурса в соответствии с приложением № 2 к настоящему приказу.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Бигбашеву О.Г., заместителя директора по УПР.

Директор



И.В. Игошина

Приложение № 1
к приказу КГПОБУ
«Камчатский промышленный
техникум» № 152-уч от
07.11.2017 года

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении Конкурса профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia среди студентов КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» по компетенциям «Поварское дело», «Сварочные технологии», «Обслуживание грузовых автомобилей».

1. Общие положения

1.1. Конкурс профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia среди студентов КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» (далее Конкурс) проводится по компетенциям «Поварское дело», «Сварочные технологии», «Обслуживание грузовых автомобилей».

1.2. Настоящее Положение о проведении Конкурса профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia среди студентов КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» по компетенциям «Поварское дело», «Сварочные технологии», «Обслуживание грузовых автомобилей» (далее Положение) определяет цели и задачи Конкурса, организационное, методическое обеспечение Конкурса, содержание и порядок участия в Конкурсе, порядок определения победителей и номинантов Конкурса.

1.3. Конкурс проводится с целью развития творческой активности, инициативы и самостоятельности студентов, определения качества подготовки студентов в КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум».

1.4. Основными задачами Конкурса являются:

- внедрение в процесс подготовки обучающихся современных производственных технологий;
- совершенствование инструментов независимой оценки профессиональных компетенций и их внедрение в образовательную практику;
- формирование реалистичной самооценки участниками уровня готовности к профессиональной деятельности;
- выявление одаренных и талантливых студентов, осваивающих профессии и специальности среднего профессионального образования;
- отработка новых компетенций;

- отбор наиболее подготовленных участников для участия в региональном чемпионате.

2. Организация и проведение Конкурса

2.1. Руководство Конкурсом осуществляет организационный комитет.

2.2. Конкурс проводится с 14 ноября 2017 года по 27 ноября 2017 года в краевом государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Камчатский промышленный техникум».

3. Функции оргкомитета и жюри

3.1. Общее руководство подготовкой и проведением Конкурса осуществляет организационный комитет, в состав которого входят Шумакова А.С., Бигбашева О.Г., Крылова М.А.

3.2. Оргкомитет Конкурса:

- несет ответственность за соответствие Конкурса ключевым ценностям Worldskills Russia;

- взаимодействует с внешними партнерами в части подготовки и обеспечения Конкурса;

- согласовывает кандидатуры экспертов по каждой компетенции;

- разрабатывает нормативные документы Конкурса: техническое описание, конкурсные задания, инфраструктурные листы, итоговые протоколы;

- обеспечивает условия для безопасного проведения Конкурса;

- несет ответственность за обеспечением площадок для проведения Конкурса по каждой компетенции в соответствии с техническими описаниями (*приложение 2 к Положению*) и инфраструктурными листами (*приложение 3 к Положению*);

- за неделю до начала Конкурса обеспечивает экспертов по каждой компетенции подробной информацией о конкурсных заданиях, инфраструктурных листах, территории выбранной для проведения конкурса, обеспечению рабочих мест оборудованием, инструментами и образцами материалов.

- обеспечивает награждение победителей Конкурса по каждой компетенции.

3.3. Для оценки профессиональных компетенций участников Конкурса создается жюри состоящее из Главного эксперта и эксперта по каждой компетенции из числа независимых экспертов, представителей работодателей. Состав жюри утверждается приказом директора КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» не позднее 2 недель до начала Конкурса.

3.4. Жюри оценивает профессиональный уровень выполнения практических работ в пределах, установленных конкурсными заданиями, соблюдение участниками Конкурса правил норм и охраны труда.

Жюри имеет право отстранить участников от выполнения конкурсных заданий в случае несоблюдения ими условий проведения Конкурса, нарушения правил и норм охраны труда, которые могут повлечь за собой причинение вреда здоровью людей, нанесение материального ущерба имуществу.

4. Участники Конкурса

4.1. Конкурс проводится среди студентов КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» учебных групп ПОВ-16, СВ-16, ТО-16, АВ-16.

4.2. К участию в Конкурсе допускаются команды, включающие в себя полный списочный состав группы.

5. Содержание и порядок проведения Конкурса.

5.1. Конкурс проводится в 3 этапа. Продолжительность Конкурса 10 дней.

5.2. **1 этап - подготовительный.** Включает в себя:

5.2.1. *Регистрация участников.* Не позднее, чем за 10 календарных дней до начала Конкурса происходит предварительная регистрация участников Конкурса по каждой компетенции. Регистрация происходит в форме подачи заявки (*приложение 1 к Положению*) мастером производственного обучения либо куратором учебной группы в организационный комитет конкурса. За 1 день до начала проведения Конкурса происходит окончательная регистрация участников. Зарегистрированным участникам Конкурса выдается бейдж, с указанием его фамилии, имени, отчества и наименования компетенции, в которой он участвует. После проведения окончательной регистрации происходит жеребьевка очередности выполнения конкурсных заданий. По результатам жеребьевки оргкомитетом составляется график прохождения конкурсных заданий участниками.

5.2.2. *Застройка мест проведения Конкурса и установка оборудования.* Не позднее, чем за 1 день до начала Конкурса происходит застройка мест проведения Конкурса, установка необходимого оборудования, выкладка инструментов и материалов.

5.2.3. *Проверка и настройка оборудования.* После застройки мест проведения Конкурса и установки оборудования происходит проверка и настройка оборудования техническими экспертами Конкурса.

5.3. **2 этап - проведение Конкурса.**

5.3.1. Проведение Конкурса происходит в соответствии с Техническим описанием (*Приложение 2 к Положению*) и Конкурсными заданиями (*Приложение 4 к Положению*).

За 30 минут до начала конкурсной части Технические эксперты Конкурса проводят инструктаж по ТБ и охране труда.

5.3.2. Процесс оценивания конкурсных заданий осуществляется всеми членами жюри по компетенции. Каждый член жюри заполняет Лист экспертной оценки (*Приложение 5 к Положению*) в соответствии с критериями, заложенными в Техническом описании соответствующей компетенции. Итоговое количество баллов высчитывается в результате определения среднего балла по каждому участнику (итоговые баллы по всем экспертам складываются и делятся на количество экспертов).

По итогам подсчета результатов оформляется итоговый протокол оценок по всем участникам Конкурса и компетенциям (*Приложение 6 к Положению*).

6. Награждение

6.1. Победители и призеры Конкурса по каждой компетенции награждаются дипломами.

6.2. Преподаватели и мастера производственного обучения, осуществляющие подготовку призеров и победителей Конкурса, награждаются благодарственными письмами.

7. Разрешение конфликтов

7.1. Возникающие в ходе Конкурса конфликты и претензии должны быть разрешены коллегиально с участием конкурсанта, представителя конкурсанта, председателя жюри по компетенции, членов жюри.

Приложение 1 к Положению о проведении Конкурса профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia среди студентов КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» по компетенциям «Поварское дело», «Сварочные технологии», «Обслуживание грузовых автомобилей».

Заявка на участие в Конкурсе

(наименование компетенции)

№ п/п	Фамилия, имя, отчество (полностью) участника Конкурса	Отметка о прибытии <i>(заполняется представителем организационного комитета при окончательной регистрации)</i>

Дата подачи заявки «__» _____ 2017 года.

Ф.И.О. подавшего заявку _____

Ф.И.О. принявшего заявку _____

Приложение 2 к Положению о проведении Конкурса профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia среди студентов КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» по компетенциям «Поварское дело», «Сварочные технологии», «Обслуживание грузовых автомобилей».

2. Техническое описание

2.1. Техническое описание компетенции «Поварское дело»

2.1.1. Наименование компетенции: Поварское дело.

Описание компетенции: Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами, а также управляет в целом процессами на производстве.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар может владеть следующими навыками:

- Первичная обработка сырья, подготовка, обработка специями и приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецептурам и модулю, согласно объявленным критериям;
- Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;
- Работа с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;
- Обработка и подготовка различных видов и сортов мяса, определение размера порций, сервировка блюд и использование соусов, подливок и гарниров;
- подача на стол в соответствии с особенностями блюда и правилами;
- Понимание технологии и умение приготовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям и рецептурам;
- Умение готовить фуршетные блюда при необходимости;
- Понимание принципов сбалансированного планирования меню, расчет себестоимости продуктов, оценка качества сырья и полуфабрикатов, способность рассчитывать необходимое количество продуктов для получения со склада и у поставщиков для поддержания запаса;
- Составление меню и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;
- Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

2.1.2. Последовательность проведения соревновательной части.

Одновременно на площадке работают 3 участника. К каждому участнику закрепляется волонтер. Рабочее место каждого участника оборудовано всем необходимым для выполнения конкурсных заданий в соответствии с инфраструктурным листом. На каждого участника выделяется отдельный стол для работы. Участники Конкурса имеют равные условия по набору продуктов, оборудованию, инструментам, материалам.

К каждому участнику предъявляются обязательные требования к форменной (санитарной) одежде:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должен быть бейдж с указанием фамилии, имени, отчества участника и наименования компетенции.

Передник или фартук –любого цвета.

Брюки – поварские темного цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – безопасная закрытая.

Наличие перчаток – обязательно.

Каждый участник должен выполнить конкурсные задания по 3 (трем) модулям. Участник должен выполнять поочередно задания каждого модуля.

Максимальное время на выполнение 3 модулей составляет 3 часа 20 минут. Дополнительно дается 0,5 часа на уборку рабочего места. По истечении каждого часа выполнения конкурсного задания участникам дается 10 минут времени на перерыв и отдых.

Начало выполнения конкурсного задания, а также начало времени перерыва и отдыха происходит только с разрешения Главного эксперта.

По истечении 2,5 часов времени отведенного на выполнение конкурсного задания Главный эксперт останавливает выполнение конкурсного задания.

После того, как конкурсное задание выполнено, либо истекло время на его выполнение, участник проводит презентацию (подачу) готовых блюд, и приступает к уборке рабочего места.

При выполнении конкурсного задания участникам необходимо соблюдать требования техники безопасности и охраны труда. В случае если участник не соблюдает требования техники безопасности и охраны труда, Главный эксперт вправе отстранить участника от выполнения конкурсного задания.

Общение между участниками во время выполнения конкурсного задания **ЗАПРЕЩЕНО**.

Участникам запрещено иметь на площадке для выполнения конкурсного задания: мобильный телефон, планшет, ноутбук и другие устройства.

2.1.3. Оценочные критерии.

Оценочные критерии при выполнении конкурсного задания делятся на 2 вида: субъективные и объективные.

Субъективные критерии *оценивания работы участника* включают в себя:

- навыки работы с ножом;

- кулинарные навыки – приготовление и оформление;
- навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль;

Субъективные критерии *оценивания результата работы участника* включают в себя:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);
- стиль и креативность подачи;
- общая гармония вкуса и аромата;
- консистенция каждого компонента блюда;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Субъективные оценки выставляются по шкале от 2 до 5:

Отлично	5
Хорошо	4
Удовлетворительно	3
Неудовлетворительно	2

Каждый эксперт выставляет в Лист экспертной оценки субъективную оценку по каждому критерию отдельно за работу участника и отдельно за результат работы участника.

- Объективные критерии *оценивания работы участника* включают в себя:
- соответствие форменной одежды требованиям Конкурса;
 - соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
 - соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления;
 - рациональное использование продуктов;
 - правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
 - корректное использование разделочных досок;

Объективные критерии *оценивания результата работы участника* включают в себя:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса и размер блюда;

- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтеков).

Порядок выставления объективной оценки.

<i>Наименование критерия</i>	<i>Порядок оценивания</i>	<i>Кол-во баллов</i>
Соответствие форменной одежды требованиям Конкурса	да/нет	1/0
Соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления	да/нет	1/0
Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления	да/нет	1/0
Рациональное использование продуктов	да/нет	1/0
Правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	да/нет	1/0
Корректное использование разделочных досок	да/нет	1/0
Время подачи	соблюдено/не соблюдено	1/0
Температура подачи	соблюдена/не соблюдена	1/0
Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда	да/нет	1/0
Корректная масса и размер блюда	да/нет	1/0
Чистота тарелки при подаче	да/нет	1/0

2.2. Техническое описание компетенции «Сварочные технологии»

2.1.1. Наименование компетенции: Сварочные технологии

Электросварщики ручной дуговой и частично механизированной сварки — это специалисты, которые обладают практическими навыками для профессионального выполнения работы. Для достижения соответствия качественным требованиям электросварщики должны уметь читать чертежи, знать стандарты и маркировки, применять необходимые сварочные технологии и разбираться в характеристиках материалов, учитывая, что для проведения различных видов сварочных работ требуются различные материалы. Также они должны знать и соблюдать правила охраны труда при проведении сварочных работ.

Навык включает в себя сварку компонентов, конструкций, пластин, труб и сосудов, работающих под давлением.

Участник должен знать:

- Стандарты и законодательства в отношении безопасности и гигиены в сварочном производстве
- Различные типы средств личной защиты, которые требуются в любой данной ситуации
- Меры предосторожности для безопасного использования механизированного инструмента
- Возможности устойчивого развития в сварочной и строительной отрасли
- Методы соединения материалов с помощью сварки
- Различные методы испытаний сварных швов
- Свойства и классификация расходных материалов при сварке

Участник должен уметь:

- Отделить мусор и различные металлы для повторной переработки
- Работать безопасно в пределах своей рабочей среды
- Читать и трактовать чертежи и спецификации
- Настраивать сварочное оборудование в соответствии с техническими условиями производителя
- Выбирать требуемый процесс сварки в соответствии с указаниями на чертежах
- Устанавливать и регулировать параметры сварки, включая (но не ограничиваясь):

- Полярность сварки;- Сила тока сварки;- Напряжение сварки;- Скорость подачи проволоки;- Скорость перемещения ;
- Углы наклона горелки/электрода;
- Метод переноса металла;
- Выполнять сварку во всех положениях пластин и труб для всех, указанных процессов;
- Зачищать швы с помощью проволочной щетки;
- Подготавливать материалы к сварке;
- Выбирать соответствующий тип присадочного материала и размер для выбранного процесса сварки и конфигурации шва;
- Выбирать соответствующее давление, тип и расход защитного газа.

2.1.2. Последовательность проведения соревновательной части.

Соревновательная часть по компетенции «Сварочные технологии» проводится в 2 этапа.

Первый этап «Отборочный тур». На данном этапе участникам необходимо выполнить конкурсное задание по модулю 1. Одновременно на площадке работают 5 участников. Рабочее место каждого участника оборудовано всем необходимым для выполнения конкурсных заданий в соответствии с инфраструктурным листом. На каждого участника выделяется отдельная кабинка для выполнения конкурсного задания и отдельный стол для презентации готовых изделий.

После прохождения отборочного тура всеми участниками, жюри определяет 5 участников, набравших наибольшее количество баллов, которые пройдут в следующий этап конкурса.

Второй этап «Итоговый тур». В данном этапе принимают участие, участники (5 человек) набравшие максимальное количество баллов на отборочном этапе. На данном этапе участникам необходимо выполнить конкурсное задание модуля 2. На площадке для выполнения конкурсного задания работает 5 участников одновременно.

Участники Конкурса имеют равные условия по оборудованию, инструментам, материалам.

К каждому участнику предъявляются обязательные требования к форменной одежде:

Куртка – темного цвета. На куртке должен быть бейдж с указанием фамилии, имени, отчества участника и наименования компетенции.

Брюки – темного цвета.

Обувь – ботинки сварочные либо сапоги кирзовые.

Головной убор – шапка.

Наличие перчаток – обязательно.

Защитные средства для лица и глаз – сварочные очки и сварочная маска

Максимальное время на выполнение 1 модуля составляет 50 минут, 2 модуля – 4 часа. Дополнительно дается 0,5 часа на уборку рабочего места.

Начало выполнения конкурсного задания, а также начало времени перерыва и отдыха происходит только с разрешения Главного эксперта.

По истечении 30 минут времени (1 модуль) и 3 часа 30 минут (2 модуль), отведенного на выполнение конкурсного задания Главный эксперт останавливает выполнение конкурсного задания. Подробнее по модулям время расписано в приложении № 4.

После того, как конкурсное задание выполнено, либо истекло время на его выполнение, участник производит презентацию готовых изделий, и приступает к уборке рабочего места.

При выполнении конкурсного задания участникам необходимо соблюдать требования техники безопасности и охраны труда. В случае если участник не соблюдает требования техники безопасности и охраны труда, Главный эксперт вправе отстранить участника от выполнения конкурсного задания.

Общение между участниками во время выполнения конкурсного задания **ЗАПРЕЩЕНО**.

Участникам запрещено иметь на площадке для выполнения конкурсного задания: мобильный телефон, планшет, ноутбук и другие устройства.

2.1.3. Оценочные критерии.

Оценочными критериями при выполнении конкурсного задания являются объективные критерии. Субъективные критерии не применяются.

Объективные критерии *оценивания работы участника* включают в себя:

- соответствие форменной одежды требованиям Конкурса;
- соблюдение правил техники безопасности;
- рациональное использование материалов;

Объективные критерии *оценивания результата работы участника* включают в себя:

Модуль 1

- Визуальная оценка
- Тест на устойчивость к разрушению
- Неразрушающий контроль (радиограмма или УЗК)
- Сборка

Порядок выставления объективной оценки по модулю 1.

<i>Наименование критерия</i>	<i>Порядок оценивания</i>	<i>Кол-во баллов</i>
Визуальная оценка	изделие соответствует конкурсному заданию/изделие не соответствует конкурсному заданию	1/0
Тест на устойчивость к разрушению	изделие прошло тест/изделие не прошло тест	5/0
Неразрушающий контроль	изделие прошло неразрушающий контроль/изделие не прошло неразрушающий контроль	5/0
Сборка	сборка проведена правильно/сборка проведена не правильно	10/0

Модуль 2

- Визуальная оценка
- Тест на давление
- Сборка

Порядок выставления объективной оценки по модулю 2.

<i>Наименование критерия</i>	<i>Порядок оценивания</i>	<i>Кол-во баллов</i>
Визуальная оценка	изделие соответствует конкурсному заданию/изделие не соответствует конкурсному заданию	1/0
Тест на давление	изделие прошло тест/изделие не прошло тест	10/0
Неразрушающий контроль	изделие прошло тест/изделие не прошло тест	5/0
Сборка	сборка проведена правильно/сборка проведена не правильно	10/0

2.3. Техническое описание компетенции «Обслуживание грузовых автомобилей»

1.1.1 Название компетенции: Обслуживание грузовой техники

Специалист по техническому обслуживанию грузового автомобиля поддерживает в исправном рабочем состоянии и ремонтирует грузовые машины и промышленное оборудование, установленное на нем или буксируемое им, которое используется в горной промышленности, лесоводстве, сельском хозяйстве, озеленении, и перевозке. Техник по ремонту должен уметь поддерживать в исправном рабочем состоянии и ремонтировать двигатели внутреннего сгорания и подвижные и неподвижные детали на шоссейных и внедорожных грузовиках, перевозящих различные виды оборудования.

Обслуживание и ремонт могут включать отдельные агрегаты или все системы, что в свою очередь требует от техника по ремонту умение работать с двигателями, гидравликой, электроникой, тормозными системами, и др. Техник по ремонту должен уметь использовать определенные инструменты и дополнительное оборудование, чтобы диагностировать работоспособность, восстановить или заменить дефектные детали или агрегаты, проверить качество ремонта, уметь читать инструкции в техническом руководстве, писать сервисные отчеты и гарантировать, что работа соответствует техническим требованиям изготовителя и требованиям законодательства.

2.1.3. Последовательность проведения соревновательной части.

Соревновательная часть по компетенции «Обслуживание грузовых автомобилей» проводится в 2 этапа.

Первый этап «Отборочный тур». На данном этапе участникам необходимо выполнить конкурсное задание по модулю 1 и модулю 2. На площадке для выполнения конкурсного задания одновременно работают 2 участника. Первый участник выполняет задание модуля 1, второй участник выполняет задание модуля 2. После выполнения участники меняются местами. Количество времени на выполнение каждого модуля у участников одинаковое – 30 минут.

После прохождения отборочного тура всеми участниками, жюри определяет 4 участника, набравших наибольшее количество баллов, которые пройдут в следующий этап конкурса.

Второй этап «Итоговый тур». В данном этапе принимают участие, участники (4 человека) набравшие максимальное количество баллов на отборочном этапе. На данном этапе участникам необходимо выполнить конкурсное задание модуля 3. На площадке для выполнения конкурсного задания работает 1 участник.

К каждому участнику предъявляются обязательные требования к форменной одежде:

Куртка – темного цвета. На куртке должен быть бейдж с указанием фамилии, имени, отчества участника и наименования компетенции.

Брюки – темного цвета.

Обувь – ботинки закрытые безопасные.

Наличие перчаток – обязательно.

Максимальное время на выполнение 1,2 модулей составляет 1 час. Дополнительно дается 0,5 часа на уборку рабочего места.

Начало выполнения конкурсного задания, а также начало времени перерыва и отдыха происходит только с разрешения Главного эксперта.

По истечении времени отведенного на выполнение каждого модуля Главный эксперт останавливает выполнение конкурсного задания.

После того, как конкурсное задание выполнено, либо истекло время на его выполнение, участник производит презентацию выполненной работы, и приступает к уборке рабочего места.

При выполнении конкурсного задания участникам необходимо соблюдать требования техники безопасности и охраны труда. В случае если участник не соблюдает требования техники безопасности и охраны труда, Главный эксперт вправе отстранить участника от выполнения конкурсного задания.

Общение между участниками во время выполнения конкурсного задания **ЗАПРЕЩЕНО**.

Участникам запрещено иметь на площадке для выполнения конкурсного задания: мобильный телефон, планшет, ноутбук и другие устройства.

2.1.3. Оценочные критерии

Оценочными критериями при выполнении конкурсного задания являются объективные критерии. Субъективные критерии не применяются.

Объективные критерии *оценивания работы участника* включают в себя:

- соответствие форменной одежды требованиям Конкурса;
- соблюдение правил техники безопасности;

Объективные критерии *оценивания результата работы участника* включают в себя:

Модуль 1

- Правильность диагностики
- Правильность устранения неисправностей

Порядок выставления объективной оценки по модулю 1.

№ поз ·	Максимальное количество	Критерии выполнения	Способ оценки позиции	Результат выполнения	Баллы
------------	-------------------------	---------------------	-----------------------	----------------------	-------

	число баллов				
1	0,40	Одел спецодежду, очки, перчатки, обувь	Да/Нет		
2	0,25	Проверил уровень масла в двигателе	Да/Нет		
3	0,25	Проверил уровень охлаждающей жидкости	Да/Нет		
4	0,25	Проверил наличие топлива в баке	Да/Нет		
5	0,40	Проверил наличие электропитания. (Обнаружил: нет электропитания на двигатель)	Да/Нет		
6	0,50	Проверил степень заряженности аккумулятора	Да/Нет		
7	0,45	Воспользовался мультиметром, пробником	Да/Нет		
8	0,20	Нашел неисправность (отсоединена масса)	Да/Нет		
9	0,20	Подключил провод «-» на массу	Да/Нет		
10	0,50	Определил неисправность (Зажигание установлено «раннее» или «позднее»)	Да/Нет		
11	0,65	Выставил зажигание по меткам	Да/Нет		
12	0,40	Определил неисправность (двигатель работает с перебоями)	Да/Нет		
13	0,45	Определил неисправность (нарушен порядок работы цилиндров)	Да/Нет		
14	0,45	Установил ПВН в порядке работы цилиндров	Да/Нет		
15	0,20	Произвел запуск двигателя	Да/Нет		
16	0,45	Определил неисправность (двигатель работает с неустойчиво – «троит»)	Да/Нет		
17	0,50	Определил неисправность (не работает один цилиндр №...)	Да/Нет		
18	0,35	Вывернул свечи.	Да/Нет		
19	0,40	Зачистил контакты. Отрегулировал зазор	Да/Нет		
20	0,35	Отрегулировал зазор	Да/Нет		
21	0,20	Пользовался измерительным инструментом	Да/Нет		
22	0,20	Произвел запуск двигателя	Да/Нет		
23	0,25	Проверил работу двигателя	Да/Нет		
24	0,40	Правильно пользовался инструментами	Да/Нет		
25	0,45	Убрал рабочее место	Да/Нет		
26	0,70	Соблюдал технику безопасности	Да/Нет		

Модуль 2

- Правильность проведения измерений
- Правильность определения ремонтного размера

Порядок выставления объективной оценки по модулю 2.

№ поз.	Максимальное	Критерии выполнения	Способ оценки позиции	Результат выполнения	Баллы
---------------	---------------------	----------------------------	------------------------------	-----------------------------	--------------

	количество баллов				
1	0,40	Одел спецодежду, очки, перчатки, обувь	Да/Нет		
2	0,25	Произвел визуальный осмотр коленчатого вала	Да/Нет		
3	0,50	Дал заключение	Да/Нет		
4	0,40	Произвел замер шатунных шеек	Да/Нет		
5	0,25	Занес результаты в таблицу	Да/Нет		
6	0,40	Сверил с техническими требованиями	Да/Нет		
7	0,50	Дал заключение (какой ремонтный размер будет)	Да/Нет		
8	0,40	Произвел замер опорных шеек	Да/Нет		
9	0,25	Занес результаты в таблицу	Да/Нет		
10	0,40	Сверил с техническими требованиями	Да/Нет		
11	0,50	Дал заключение (какой ремонтный размер будет)	Да/Нет		
12	0,25	Произвел визуальный осмотр поршня	Да/Нет		
13	0,50	Дал заключение	Да/Нет		
14	0,40	Произвел замер поршня	Да/Нет		
15	0,20	Занес результаты в листок учета	Да/Нет		
16	0,40	Сверил с техническими требованиями	Да/Нет		
17	0,50	Дал заключение (какой ремонтный размер будет)	Да/Нет		
18	0,25	Произвел визуальный осмотр гильзы цилиндров	Да/Нет		
19	0,50	Дал заключение	Да/Нет		
20	0,25	Произвел замер гильзы цилиндров	Да/Нет		
21	0,20	Занес результаты в листок учета	Да/Нет		
22	0,40	Сверил с техническими требованиями	Да/Нет		
23	0,50	Дал заключение (какой ремонтный размер будет)	Да/Нет		
24	0,40	Правильно пользовался инструментами	Да/Нет		
25	0,45	Убрал рабочее место	Да/Нет		
26	0,80	Соблюдал технику безопасности	Да/Нет		

Модуль 3

- Правильность определения неисправности
- Правильность устранения неисправности
- Правильность проведения сборки

Порядок выставления объективной оценки по модулю 3.

№ поз.	Максимальное количество баллов	Критерии выполнения	Способ оценки позиции	Результат выполнения	Баллы

1	0,40	Одел спецодежду, очки, перчатки, обувь	Да/Нет		
2	0,25	Снял крышки ГБЦ без повреждений	Да/Нет		
3	0,20	Снял впускной трубопровод без повреждений	Да/Нет		
4	0,20	Осмотрел прокладки	Да/Нет		
5	0,25	Дал заключение	Да/Нет		
6	0,25	Снял оси коромысел без повреждения	Да/Нет		
7	0,20	Осмотрел оси коромысел	Да/Нет		
8	0,40	Дал заключение	Да/Нет		
9	0,25	Снял ГБЦ без повреждений	Да/Нет		
10	0,25	Осмотрел прокладки	Да/Нет		
11	0,40	Дал заключение	Да/Нет		
12	0,25	Осмотрел ГБЦ	Да/Нет		
13	0,40	Дал заключение	Да/Нет		
14	0,25	Осмотрел ЦПГ	Да/Нет		
15	0,40	Дал заключение	Да/Нет		
16	0,20	Установил правильно прокладки ГБЦ	Да/Нет		
17	0,25	Установил правильно ГБЦ	Да/Нет		
18	0,20	Произвел предварительную протяжку ГБЦ	Да/Нет		
19	0,25	Пользовался технической документацией	Да/Нет		
20	0,25	Правильно выбрал момент затяжки	Да/Нет		
21	0,90	Произвел окончательную затяжку ГБЦ	Да/Нет		
22	0,20	Правильно использовал динамометрический ключ	Да/Нет		
23	0,10	Установил штанги	Да/Нет		
24	0,30	Установил оси коромысел	Да/Нет		
25	0,40	Произвел затяжку осей коромысел	Да/Нет		
26	0,25	Пользовался технической документацией	Да/Нет		
27	0,25	Правильно выбрал момент затяжки	Да/Нет		
28	0,20	Правильно использовал динамометрический ключ	Да/Нет		
29	0,25	Установил впускной трубопровод	Да/Нет		
30	0,40	Произвел затяжку впускного трубопровода	Да/Нет		
31	0,25	Пользовался технической документацией	Да/Нет		
32	0,25	Правильно использовал динамометрический ключ	Да/Нет		
33	0,25	Правильно выбрал момент затяжки	Да/Нет		
34	0,40	Установил поршень 1-го цилиндра в ВМТ такта сжатия	Да/Нет		
35	0,25	Пользовался технической документацией	Да/Нет		
36	0,35	Правильно выбрал тепловой зазор для данного двигателя	Да/Нет		
37	1,90	Отрегулировал зазоры в порядке работы цилиндров	Да/Нет		
38	0,40	Правильно использовал измерительный инструмент	Да/Нет		
39	0,20	Проверил регулировку тепловых зазоров	Да/Нет		
40	0,10	Установил крышки клапанов ГБЦ	Да/Нет		
41	0,50	Остались лишние гайки и шайбы	Да/Нет		
42	0,25	Правильно пользовался инструментами	Да/Нет		
43	0,45	Убрал рабочее место	Да/Нет		

44	0,70	Соблюдал технику безопасности	Да/Нет	
----	------	-------------------------------	--------	--

15 Максимальное количество баллов

Результат _____ баллов

Приложение 3 к Положению о проведении Конкурса профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia среди студентов КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» по компетенциям «Поварское дело», «Сварочные технологии», «Обслуживание грузовых автомобилей».

3. Инфраструктурный лист

3.1. Инфраструктурный лист компетенции «Поварское дело».

№ п/п	Оборудование, инструменты, мебель (на 1 участника)	Ед. измерения	Кол-во
1.	Стол производственный 1800x600x850	шт	1
2.	Шкаф жарочный	шт	1
3.	Весы настольные электронные	шт	1
4.	Плита электрическая	шт	1
5.	Противень	шт	2
6.	Шкаф холодильный	полка	1
7.	Смеситель холодной и горячей воды	шт	1
8.	Тарелка плоская	шт	6
9.	Корзина для мусора	шт	1
10.	Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	шт	1
11.	Сотейник 0.6 л	шт	1
12.	Сковорода 24 см	шт	1
13.	Набор ножей 3шт	шт	1
14.	Набор разделочных досок	шт	1
15.	Мерный стакан	шт	1
16.	Венчик	шт	1
17.	Миски нержавеющая сталь 25-28 см	шт	3
18.	Сито 24 см	шт	1
19.	Ложки столовые	шт	3
20.	Лопатка деревянная	шт	1
21.	Лопатки силиконовые	шт	1
22.	Блендер (миксер)	шт	1
23.	Столы для презентации	шт	1
24.	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт	шт	1 на всех
25.	Мясорубка	шт	2 на всех
26.	Соусник	шт	1
27.	Пиала	шт	3

3.2. Инфраструктурный лист компетенции «Сварочные технологии».

№ п/п	Оборудование, инструменты, мебель (на 1 участника)	Ед. измерения	Кол-во
1.	Источник питания	шт	1
2.	Электродержатель	шт	1
3.	Углошлифовальная машина (под круг 125 мм) (для всех)	шт	1
4.	Сварочный стол	шт	1
5.	Индивидуальная промышленная автономная вытяжка	шт	1
6.	Щетка с металлическим ворсом	шт	1
7.	Образцы (пластины, трубные заготовки и т.п.)	комплект	1
8.	Стальная линейка 30 см.	шт	1
9.	Пассатижи (плоскогубцы)	шт	1
10.	Стальная линейка-прямоугольник	шт	1
11.	Маркеры для металла	шт	3
12.	Визуальный и измерительный контроль «Универсальный шаблон сварщика УШС-3» (для эксперта)	шт	1
13.	Столы для презентации	шт	1

Приложение 3 к Положению о проведении Конкурса профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia среди студентов КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» по компетенциям «Поварское дело», «Сварочные технологии», «Обслуживание грузовых автомобилей».

3.3. Инфраструктурный лист компетенции «Обслуживание грузовых автомобилей»

№ п/п	Оборудование, инструменты, мебель (на 1 участника)	Ед. измерения	Кол-во
1.	Двигатель ЗМЗ – 53.01	шт	1
2.	Пробник ламповый	шт	1
3.	Пробник диодный	шт	1
4.	Шлифовальная шкурка	пачка	1
5.	Микрометр 75-100 мм	шт	1
6.	Нутрометр (диаметр до 100 мм)	шт	1
7.	Комплект прокладок под впускной трубопровод	шт	1
8.	Прокладки под головки блока цилиндров	шт	2
9.	Оправки поршневых колец (от 70-100 мм)	шт	2
10.	Прокладки под поддон двигателя	шт	2

Приложение 4 к Положению о проведении Конкурса профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia среди студентов КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» по компетенциям «Поварское дело», «Сварочные технологии», «Обслуживание грузовых автомобилей».

4. Конкурсное задание

4.1. Конкурсное задание по компетенции «Поварское дело».

Модуль 1	Рыба
Описание	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовить 2 порции основного горячего блюда из рыбы «Зразы рыбные рубленые»; - 2 гарнира (1-ый из овощей, 2-й из овощей – пюре); - Минимум 1 соус на выбор участника
Подача	<ul style="list-style-type: none"> - Масса блюда – минимум 220г.; - Соотношение основного продукта и гарнира 55:10 - 2 порции горячего блюда подаются на круглых тарелках. - Отдельно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.
Время на выполнение задания	60 минут

Модуль 2	Тапас (канапе)
Описание	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовить 2 порции канапе из колбасы и сыра; - Допустимо включать такие ингредиенты, как: огурец маринованный и украшения из зелени
Подача	<ul style="list-style-type: none"> - Подаются на тарелках по 3-5 штук на 1 порцию; - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на

	тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.
Время на выполнение задания	30 минут

Модуль 3	Десерт – Песочное тесто
Описание	- Приготовить 2 порции десерта с использованием песочного теста как одного из обязательных компонентов; - Обязательно украшение из сахара, орехов.
Подача	- Масса десерта – минимум 100 г.; - 2 порции десерта подаются на круглой тарелке диаметром 32 см; - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.
Время на выполнение задания	60 минут

Приложение 4 к Положению о проведении Конкурса профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia среди студентов КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» по компетенциям «Поварское дело», «Сварочные технологии», «Обслуживание грузовых автомобилей».

4.2. Конкурсное задание компетенции «Сварочные технологии».

Модуль 1	Контрольные образцы
Описание	- Выполнить сварку стыковых соединений <i>в нижнем положении шва</i> двух пластин 200x100x10 с разделкой кромкой; - Выполнить сварку стыковых соединений <i>в вертикальном положении шва</i> двух пластин 200x100x10 с разделкой кромкой;
Контрольный образец	- Швы должны быть выполнены не менее чем в 2 прохода и не более чем в 3 прохода;
Время на выполнение задания	30 минут

Модуль 2	Сварка закрытой емкости
Описание	- Выполнить сборку изделия прихватками - Выполнить сварку закрытой емкости в соответствии с чертежами, выдерживающую давление;
Контрольный образец	- Швы должны быть выполнены не менее чем в 2 прохода и не более чем в 3 прохода; - При проверке под давлением не должно быть протечек
Время на выполнение задания	Сборка изделия – 1 час (презентация 30 минут) Сварка закрытой емкости – 2 часа 30 минут

Приложение 4 к Положению о проведении Конкурса профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia среди студентов КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» по компетенциям «Поварское дело», «Сварочные технологии», «Обслуживание грузовых автомобилей».

4.3. Конкурсное задание по компетенции «Обслуживание грузовых автомобилей»

Модуль 1	Системы управления двигателем
Описание	- Провести диагностику управления работой двигателя автомобиля (искровое зажигание), определить неисправность и устранить;
Время на выполнение задания	30 минут

Модуль 2	Системы измерения двигателя
Описание	- Провести измерения диаметров цилиндра, поршня, коренных и шатунных шеек коленчатого вала; - Определить ремонтный размер
Время на выполнение задания	30 минут

Для участников прошедших отборочный тур

Модуль 3	Механика двигателя
Описание	- Провести частичную разборку двигателя, провести диагностику, определить неисправности, устранить неисправности, провести сборку в правильной последовательности (выбрать правильные моменты затяжки, правильные зазоры и провести регулировку ГРМ);
Время на выполнение задания	2 часа

Приложение 5 к Положению о проведении Конкурса профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia среди студентов КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» по компетенциям «Поварское дело», «Сварочные технологии», «Обслуживание грузовых автомобилей».

5. Лист экспертной оценки

5.1. Лист экспертной оценки компетенции «Поварское дело».

Оценка субъективными критериями:

Ф.И.О. участника					
№ п/п	Наименование критерия	Отлично 5 баллов	Хорошо 4 балла	Удовлетвори тельно 3 балла	Неудовлетво рительно 2 балла
1.	<i>навыки работы с ножом</i>				
2.	<i>кулинарные навыки</i>				
3.	<i>навыки работы с продуктом</i>				
4.	<i>организационные навыки</i>				
5.	<i>визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);</i>				
6.	<i>стиль и креативность подачи</i>				
7.	<i>общая гармония вкуса и аромата</i>				
8.	<i>консистенция каждого компонента блюда</i>				
9.	<i>вкус каждого компонента блюда в отдельности</i>				
	Средний балл по субъективным критериям				

Оценка объективными критериями:

Модуль 1 Рыба			
Ф.И.О. участника			
Наименование критерия	Максимальное количество баллов	Результат оценивания	Кол-во баллов
Соответствие форменной одежды требованиям Конкурса	1		
Соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления	1		
Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления	1		
Рациональное использование продуктов	1		
Правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1		
Корректное использование разделочных досок	1		
Время подачи	1		
Температура подачи	1		
Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда	1		
Корректная масса и размер блюда	1		
Чистота тарелки при подаче	1		
Итого баллов по объективным критериям	11		
<u>Всего баллов по субъективным и объективным критериям</u>	11 + 45 = 56		

Модуль 2 Танас (канане)			
Ф.И.О. участника			
Наименование критерия	Максимальное количество баллов	Результат оценивания	Кол-во баллов
Соответствие форменной одежды требованиям Конкурса	1		
Соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления	1		
Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления	1		
Рациональное использование продуктов	1		
Правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1		
Корректное использование разделочных досок	1		
Время подачи	1		
Температура подачи	1		
Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда	1		
Корректная масса и размер блюда	1		
Чистота тарелки при подаче	1		
Итого баллов по объективным критериям	11		
<u>Всего баллов по субъективным и объективным критериям</u>	11 + 45 = 56		

Модуль 3 Десерт – песочное тесто			
Ф.И.О. участника			
Наименование критерия	Максимальное количество баллов	Результат оценивания	Кол-во баллов
Соответствие форменной	1		

одежды требованиям Конкурса			
Соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления	1		
Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления	1		
Рациональное использование продуктов	1		
Правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1		
Корректное использование разделочных досок	1		
Время подачи	1		
Температура подачи	1		
Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда	1		
Корректная масса и размер блюда	1		
Чистота тарелки при подаче	1		
Итого баллов по объективным критериям	11		
<u>Всего баллов по субъективным и объективным критериям</u>	11 + 45 = 56		

Подписи членов жюри:

Главный эксперт _____ / _____ /

Эксперт _____ / _____ /

Дата « ___ » _____ 2017 года.

Приложение 5 к Положению о проведении Конкурса профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia среди студентов КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» по компетенциям «Поварское дело», «Сварочные технологии», «Обслуживание грузовых автомобилей».

5.2. Лист экспертной оценки компетенции «Сварочные технологии».

<i>Модуль 1 Контрольные образцы</i>			
<i>Ф.И.О. участника</i>			
<i>Наименование критерия</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>	<i>Результат оценивания</i>	<i>Кол-во баллов</i>
Визуальная оценка	1		
Тест на устойчивость к разрушению	5		
Неразрушающий контроль	5		
Сборка	10		
Итого баллов	21		

<i>Модуль 2 Сварка закрытой емкости</i>			
<i>Ф.И.О. участника</i>			
<i>Наименование критерия</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>	<i>Результат оценивания</i>	<i>Кол-во баллов</i>
Визуальная оценка	1		
Тест на устойчивость к разрушению	10		
Неразрушающий контроль	5		
Сборка	10		
Итого баллов	31		

Подписи членов жюри:

Главный эксперт _____ / _____ /

Эксперт _____ / _____ /

Дата « ____ » _____ 2017 года.

Приложение 5 к Положению о проведении Конкурса профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia среди студентов КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» по компетенциям «Поварское дело», «Сварочные технологии», «Обслуживание грузовых автомобилей».

5.3. Лист экспертной оценки компетенции «Обслуживание грузовых автомобилей».

ОБЪЕКТИВНАЯ ОЦЕНКА

Номер компетенции _____ Компетенция Обслуживание грузовой техники

Конкурсный день _____
Номер _____

Конкурсант _____

Оценка модуля «1» Системы управления двигателем

Время начала _____ Время окончания _____

№ поз.	Максимальное количество баллов	Критерии выполнения	Способ оценки позиции	Результат выполнения	Баллы
1	0,40	Одел спецодежду, очки, перчатки, обувь	Да/Нет		
2	0,25	Проверил уровень масла в двигателе	Да/Нет		
3	0,25	Проверил уровень охлаждающей жидкости	Да/Нет		
4	0,25	Проверил наличие топлива в баке	Да/Нет		
5	0,40	Проверил наличие электропитания. (Обнаружил: нет электропитания на двигатель)	Да/Нет		
6	0,50	Проверил степень заряженности аккумулятора	Да/Нет		
7	0,45	Воспользовался мультиметром, пробником	Да/Нет		
8	0,20	Нашел неисправность (отсоединена масса)	Да/Нет		
9	0,20	Подключил провод «-» на массу	Да/Нет		
10	0,50	Определил неисправность (Зажигание установлено «раннее» или «позднее»)	Да/Нет		
11	0,65	Выставил зажигание по меткам	Да/Нет		
12	0,40	Определил неисправность (двигатель работает с перебоями)	Да/Нет		

13	0,45	Определил неисправность (нарушен порядок работы цилиндров)	Да/Нет		
14	0,45	Установил ПВН в порядке работы цилиндров	Да/Нет		
15	0,20	Произвел запуск двигателя	Да/Нет		
16	0,45	Определил неисправность (двигатель работает с неустойчиво – «троит»)	Да/Нет		
17	0,50	Определил неисправность (не работает один цилиндр №...)	Да/Нет		
18	0,35	Вывернул свечи.	Да/Нет		
19	0,40	Зачистил контакты. Отрегулировал зазор	Да/Нет		
20	0,35	Отрегулировал зазор	Да/Нет		
21	0,20	Пользовался измерительным инструментом	Да/Нет		
22	0,20	Произвел запуск двигателя	Да/Нет		
23	0,25	Проверил работу двигателя	Да/Нет		
24	0,40	Правильно пользовался инструментами	Да/Нет		
25	0,45	Убрал рабочее место	Да/Нет		
26	0,70	Соблюдал технику безопасности	Да/Нет		

10 Максимальное количество баллов

Итого _____ баллов

Эксперт _____ / _____ /

ОБЪЕКТИВНАЯ ОЦЕНКА

Номер компетенции _____ Компетенция Обслуживание грузовой техники

Конкурсный день _____
Номер _____

Конкурсант _____

Оценка модуля «2» Двигатель (технические измерения)

Время начала _____

Время окончания _____

№ поз.	Максимальное количество баллов	Критерии выполнения	Способ оценки позиции	Результат выполнения	Баллы
1	0,40	Одел спецодежду, очки, перчатки, обувь	Да/Нет		
2	0,25	Произвел визуальный осмотр коленчатого вала	Да/Нет		
3	0,50	Дал заключение	Да/Нет		
4	0,40	Произвел замер шатунных шеек	Да/Нет		
5	0,25	Занес результаты в таблицу	Да/Нет		
6	0,40	Сверил с техническими требованиями	Да/Нет		
7	0,50	Дал заключение (какой ремонтный размер будет)	Да/Нет		

8	0,40	Произвел замер опорных шеек	Да/Нет		
9	0,25	Занес результаты в таблицу	Да/Нет		
10	0,40	Сверил с техническими требованиями	Да/Нет		
11	0,50	Дал заключение (какой ремонтный размер будет)	Да/Нет		
12	0,25	Произвел визуальный осмотр поршня	Да/Нет		
13	0,50	Дал заключение	Да/Нет		
14	0,40	Произвел замер поршня	Да/Нет		
15	0,20	Занес результаты в листок учета	Да/Нет		
16	0,40	Сверил с техническими требованиями	Да/Нет		
17	0,50	Дал заключение (какой ремонтный размер будет)	Да/Нет		
18	0,25	Произвел визуальный осмотр гильзы цилиндров	Да/Нет		
19	0,50	Дал заключение	Да/Нет		
20	0,25	Произвел замер гильзы цилиндров	Да/Нет		
21	0,20	Занес результаты в листок учета	Да/Нет		
22	0,40	Сверил с техническими требованиями	Да/Нет		
23	0,50	Дал заключение (какой ремонтный размер будет)	Да/Нет		
24	0,40	Правильно пользовался инструментами	Да/Нет		
25	0,45	Убрал рабочее место	Да/Нет		
26	0,80	Соблюдал технику безопасности	Да/Нет		

10 Максимальное количество баллов

Итого _____ баллов

Эксперт _____ / _____ /

ОБЪЕКТИВНАЯ ОЦЕНКА

Номер компетенции _____ Компетенция Обслуживание
грузовой техники

Конкурсный
день _____
Номер _____

Конкурсант _____

Оценка модуля «3» Двигатель (механическая часть)

Время начала _____ Время окончания _____

№ поз.	Максимальное количество баллов	Критерии выполнения	Способ оценки позиции	Результат выполнения	Баллы
1	0,40	Одел спецодежду, очки, перчатки, обувь	Да/Нет		

2	0,25	Снял крышки ГБЦ без повреждений	Да/Нет		
3	0,20	Снял впускной трубопровод без повреждений	Да/Нет		
4	0,20	Осмотрел прокладки	Да/Нет		
5	0,25	Дал заключение	Да/Нет		
6	0,25	Снял оси коромысел без повреждения	Да/Нет		
7	0,20	Осмотрел оси коромысел	Да/Нет		
8	0,40	Дал заключение	Да/Нет		
9	0,25	Снял ГБЦ без повреждений	Да/Нет		
10	0,25	Осмотрел прокладки	Да/Нет		
11	0,40	Дал заключение	Да/Нет		
12	0,25	Осмотрел ГБЦ	Да/Нет		
13	0,40	Дал заключение	Да/Нет		
14	0,25	Осмотрел ЦПГ	Да/Нет		
15	0,40	Дал заключение	Да/Нет		
16	0,20	Установил правильно прокладки ГБЦ	Да/Нет		
17	0,25	Установил правильно ГБЦ	Да/Нет		
18	0,20	Произвел предварительную протяжку ГБЦ	Да/Нет		
19	0,25	Пользовался технической документацией	Да/Нет		
20	0,25	Правильно выбрал момент затяжки	Да/Нет		
21	0,90	Произвел окончательную затяжку ГБЦ	Да/Нет		
22	0,20	Правильно использовал динамометрический ключ	Да/Нет		
23	0,10	Установил штанги	Да/Нет		
24	0,30	Установил оси коромысел	Да/Нет		
25	0,40	Произвел затяжку осей коромысел	Да/Нет		
26	0,25	Пользовался технической документацией	Да/Нет		
27	0,25	Правильно выбрал момент затяжки	Да/Нет		
28	0,20	Правильно использовал динамометрический ключ	Да/Нет		
29	0,25	Установил впускной трубопровод	Да/Нет		
30	0,40	Произвел затяжку впускного трубопровода	Да/Нет		
31	0,25	Пользовался технической документацией	Да/Нет		
32	0,25	Правильно использовал динамометрический ключ	Да/Нет		
33	0,25	Правильно выбрал момент затяжки	Да/Нет		
34	0,40	Установил поршень 1-го цилиндра в ВМТ такта сжатия	Да/Нет		
35	0,25	Пользовался технической документацией	Да/Нет		
36	0,35	Правильно выбрал тепловой зазор для данного двигателя	Да/Нет		
37	1,90	Отрегулировал зазоры в порядке работы цилиндров	Да/Нет		
38	0,40	Правильно использовал измерительный инструмент	Да/Нет		
39	0,20	Проверил регулировку тепловых зазоров	Да/Нет		
40	0,10	Установил крышки клапанов ГБЦ	Да/Нет		
41	0,50	Остались лишние гайки и шайбы	Да/Нет		

42	0,25	Правильно пользовался инструментами	Да/Нет		
43	0,45	Убрал рабочее место	Да/Нет		
44	0,70	Соблюдал технику безопасности	Да/Нет		

15 Максимальное количество баллов

Результат _____ баллов

Эксперт _____ / _____ /

Приложение 6 к Положению о проведении Конкурса профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia среди студентов КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» по компетенциям «Поварское дело», «Сварочные технологии», «Обслуживание грузовых автомобилей».

6. Итоговый протокол.

6.1. Итоговый протокол по компетенции «Поварское дело».

№ п/п	Ф.И.О. участника	кол-во баллов по модулю 1.	кол-во баллов по модулю 2.	кол-во баллов по модулю 3.	Итого баллов

Подписи членов жюри:

Главный эксперт _____ / _____ /

Эксперт _____ / _____ /

Эксперт _____ / _____ /

Дата «___» _____ 2017 года.

Приложение 6 к Положению о проведении Конкурса профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia среди студентов КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» по компетенциям «Поварское дело», «Сварочные технологии», «Обслуживание грузовых автомобилей».

6. Итоговый протокол.

6.2. Итоговый протокол по компетенции «Сварочные технологии».

№ п/п	Ф.И.О. участника	кол-во баллов по модулю 1.	кол-во баллов по модулю 2.	Итого баллов

Подписи членов жюри:

Главный эксперт _____ / _____ /

Эксперт _____ / _____ /

Эксперт _____ / _____ /

Дата «__» _____ 2017 года.

Приложение 6 к Положению о проведении Конкурса профессионального мастерства по стандартам Worldskills Russia среди студентов КГПОБУ «Камчатский промышленный техникум» по компетенциям «Поварское дело», «Сварочные технологии», «Обслуживание грузовых автомобилей».

6. Итоговый протокол.

6.3. Итоговый протокол по компетенции «Обслуживание грузовых автомобилей».

№ п/п	Ф.И.О. участника	кол-во баллов по модулю 1.	кол-во баллов по модулю 2.	кол-во баллов по модулю 3.	Итого баллов

Подписи членов жюри:

Главный эксперт _____ / _____ /

Эксперт _____ / _____ /

Эксперт _____ / _____ /

Дата «__» _____ 2017 года.