



ВСЕРОССИЙСКОЕ  
ЧЕМПИОНАТНОЕ  
ДВИЖЕНИЕ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МАСТЕРСТВУ

Региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству  
«Профессионалы» Республики Марий Эл 2024  
Программа мероприятий на площадке проведения  
Компетенция **Социальная работа**

Общая информация	
Период проведения	25.03.-29.03.2024 г
Место проведения и адрес площадки	ГБПОУ Республики Марий Эл "Йошкар-Олинский техникум сервисных технологий" город Йошкар-Ола, ул. Краснофлотская, д.15
ФИО Главного эксперта	Домрачева Лала Фазильевна
Контакты Главного эксперта	89877286630, badalova.lala@mail.ru

№ п/п	Время	Мероприятия
<b>«23» марта, (суббота) (день Д-3)</b>		
1.	В течение дня	Завершение монтажа оборудования.
<b>«24» марта, (воскресенье)(день Д-2)</b>		
2.	08:00 – 09:00	Заезд и размещение конкурсантов и экспертов
3.	09:00 -10:00	Собрания экспертов: Инструктаж по ТБ и ОТ, подписание протоколов. Распределение ролей между экспертами. Обсуждение конкурсного задания, внесение 30% изменений, и подписание КЗ.
4.	12:00 – 13:00	Собрания экспертов: Ознакомление и занесение критериев оценки в систему оценивания, их блокировка, обучение экспертов. Распечатка ведомостей. Оформление и подписание протоколов.
<b>«25» марта, (понедельник)(день Д-1)</b>		
5.	11.00-13.00	<b>Церемония открытия Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» Республики Марий Эл 2024 г</b>
6.	13:00-14:00	Инструктаж конкурсантов, жеребьевка, знакомство с рабочим местом
7.	14:00 -15:00	Конкурсанты: Тестирование оборудования. Инструктаж.
8.	15:00- 17:00	Собрания экспертов на площадках: подписание экспертами методических пакетов и регламентирующих документов.
<b>«26» марта, (вторник) (Первый день соревнований – Д1)</b>		
9.	08:00- 8.30	Завтрак участников и экспертов.
10.	08:30 – 09:00	Брифинги экспертов.Инструктаж по ТБ и ОТ, подписание протоколов
11.	09:00 – 12.00	Выполнение заданий модуля А «Выявление потребности в социальных услугах» (инвариантная часть)
12.	12:00 – 13:00	Обед участников и экспертов.
13.	13:00 – 16:00	Выполнение заданий модуля Г «Проведение консультирования получателя социальных услуг (имитация реального консультирования)» (вариативная часть)
14.	16:00 – 18:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей.

		Завершение конкурсного дня.
15.	18:00 – 19:00	Ужин участников и экспертов.
<b>«27» марта, (среда)(Второй день соревнований – Д2)</b>		
16.	08:00- 08.30	Завтрак участников и экспертов .
17.	08:30 – 09:00	Брифинги экспертов.Инструктаж по ТБ и ОТ, подписание протоколов
18.	09:00 – 12:00	Выполнение заданий модуля Б «Ведение профессиональной документации при оказании социальных услуг» (инвариантная часть)
19.	12:00 – 13:00	Обед участников и экспертов на площадках чемпионата.
20.	13:00 – 17:00	Выполнение заданий модуля Д «Проведение мероприятия профилактической направленности» (вариативная часть),(2 часа – подготовка сценария, 2- часа проведение мероприятия)
21.	17:00 – 19:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей. Завершение конкурсного дня.
22.	19:00 – 20:00	Ужин участников и экспертов.
<b>«28» марта, (четверг)(Третий день соревнований – Д3)</b>		
23.	08:00-08.30	Завтрак участников и экспертов.
24.	08:30 – 09:00	Брифинги экспертов.Инструктаж по ТБ и ОТ, подписание протоколов
25.	09:00 – 13:00	Выполнение заданий модуля В «Профилактика обстоятельств, обуславливающих нуждаемость в социальном обслуживании» (инвариантная часть), ( 2 часа- подготовка проекта, 2 часа- защита проекта)
26.	13:00 – 14:00	Обед участников и экспертов.
27.	15:00 – 17:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей.
28.	17:00 – 19:00	Внесение результатов в систему оценивания. Оформление итоговых протоколов
29.	19:00 – 20:00	Ужин участников и экспертов.
<b>«29» марта, (пятница)(день Д+1)</b>		
30.	15.00 – 17.00	<b>Церемония закрытия Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» Республики Марий Эл в 2024 г.</b> Объявление победителей и призеров чемпионата
31.	17:00	Отъезд экспертов и участников.
32.	17.00 – 19.00	Демонтаж оборудования с конкурсных площадок.

Главный эксперт



Л.Ф. Домрачева