

**Программа Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству
«Профессионалы» и Чемпионата высоких технологий
в Свердловской области в 2024 году**

**Программа мероприятий на площадке проведения ГАПОУ СО «Нижнетагильский
торгово-экономический колледж»**

**Компетенция: Администрирование отеля (основная категория, юниоры), Торговое
дело (основная категория), Финансы (основная категория)**

Даты проведения: 24.03.2024-29.03.2024

№ п/п	Время	Мероприятия
23 марта, суббота Подготовительный день Д-3		
1.	В течение дня	Завершение монтажа оборудования.
24 марта, воскресенье Подготовительный день (день экспертов) Д-2		
2.	08:00 – 09:00	Заезд и размещение экспертов в местах проживания согласно расположению конкурсных площадок.
3.	09:00 -12:00	Собрания экспертов: Инструктаж по ТБ и ОТ, подписание протоколов. Распределение ролей между экспертами. Обсуждение конкурсного задания, внесение 30% изменений, подписание КЗ.
4.	12:00 – 13:00	Обед экспертов на площадках чемпионатов.
5.	13:00 – 14:00	Собрания экспертов: Ознакомление и занесение критериев оценки в систему оценивания, их блокировка, обучение экспертов. Распечатка ведомостей. Оформление и подписание протоколов.
6.	15:00 – 16:30	Ужин для экспертов-наставников в местах проживания.
25 марта, понедельник Подготовительный день (день конкурсантов) Д-1		
7.	08:00-09:00	Заезд и размещение конкурсантов и экспертов в местах проживания согласно расположению конкурсных площадок.
8.	08:00-09:00	Завтрак для конкурсантов и экспертов на площадке проведения
9.	09:00-12:00	Инструктаж конкурсантов, жеребьевка, знакомство с рабочим местом. Администрирование отеля (юниоры), Администрирование отеля , Финансы Торговое дело.
10.	12:30 – 13:30	Обед для конкурсантов и экспертов на площадках чемпионатов.
11.	13:30 -15:00	Конкурсанты: Тестирование оборудования. Инструктаж.
12.	15:00	Церемония открытия Регионального этапа Чемпионата «Профессионалы» и Чемпионата высоких технологий в Свердловской области в 2024 году Актальный зал
13.	16:00 – 18:00	Собрания экспертов на площадках: подписание экспертами методических пакетов и регламентирующих документов по своим компетенциям.
14.	18:00 – 19:00	Ужин участников и экспертов на площадке проведения
26 марта, вторник Первый день проведения чемпионата Д1		
15.	07:30 – 08:30	Завтрак участников и экспертов на площадке проведения
16.	08:30 – 8:50	Сбор участников и экспертов на месте проведения чемпионата (комната участников, комната экспертов). Регистрация участников и экспертов по компетенциям: «Финансы», «Администрирование отеля», «Администрирование отеля (юниоры)», Торговое дело.
17.	8:50 - 9:00	Брифинг с участниками. Прохождение участниками инструктаж по ОТ и ТБ, подписание протоколов.

18.	9:00 – 14:45	Выполнение участниками конкурсного задания по компетенции «Администрирование отеля (юниоры)
19.	9:00 -18:00	Выполнение участниками конкурсного задания по компетенции «Администрирование отеля»
20.	9:00 – 16:00	Выполнение участниками конкурсного задания по компетенции «Финансы»
21.	9:00 – 16:10	Выполнение участниками конкурсного задания по компетенции «Торговое дело»
22.	12:00-12:45	Обед участников и экспертов на площадке чемпионата Администрирование отеля (юниоры)
23.	12:15-13:00	Обед участников и экспертов на площадке чемпионата компетенции Финансы
24.	13:00 – 14:00	Обед участников и экспертов на площадках чемпионата. Компетенция Администрирование отеля (основная), Торговое дело
25.	11:00 – 16:00	Видеотрансляция работы демонстрационных площадок, трансляция видеороликов колледжей, работа волонтерского штаба. Работа СМИ на конкурсных площадках. Интервью с экспертами-наставниками чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы»
26.	18:00 – 19:00	Собрания экспертов: подведение итогов дня.
27.	19:00 – 20:00	Ужин для конкурсантов и экспертов на площадке чемпионата.
28.	19:00	Публикация материалов по проведению регионального чемпионата на площадке проведения ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»
27 марта, среда		
Второй день проведения чемпионата Д2		
29.	07:30 – 08:30	Завтрак участников и экспертов на площадке проведения
30.	08:30 – 8:50	Сбор участников и экспертов на месте проведения чемпионата (комната участников, комната экспертов). Регистрация участников и экспертов по компетенциям: «Финансы», «Администрирование отеля», «Администрирование отеля (юниоры)», Торговое дело.
31.	8:50 - 9:00	Брифинг с участниками. Прохождение участниками инструктаж по ОТ и ТБ, подписание протоколов.
32.	9:00 – 14:45	Выполнение участниками конкурсного задания по компетенции «Администрирование отеля (юниоры)
33.	9:00 - 18:00	Выполнение участниками конкурсного задания по компетенции «Администрирование отеля»
34.	9:00 – 16:00	Выполнение участниками конкурсного задания по компетенции «Финансы»
35.	9:00 – 16:10	Выполнение участниками конкурсного задания по компетенции «Торговое дело»
36.	12:00-12:45	Обед участников и экспертов на площадке чемпионата Администрирование отеля (юниоры)
37.	12:15-13:00	Обед участников и экспертов на площадке чемпионата компетенция Финансы
38.	13:00 – 14:00	Обед участников и экспертов на площадках чемпионата. Компетенция Администрирование отеля (основная), Торговое дело
39.	13:00-14:00	Вебинар в рамках Деловой программы регионального этапа Чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы». Тема: Современные форматы взаимодействия с работодателями, как получить работу мечты в сфере услуг. ОНЛАЙН
40.	9:00 – 16:00	Видеотрансляция работы демонстрационных площадок, трансляция видеороликов колледжей, работа волонтерского штаба. Работа СМИ на конкурсных площадках. Интервью с конкурсантами чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы»
41.	18:00 – 19:00	Собрания экспертов: подведение итогов дня.
42.	19:00 – 20:00	Ужин для конкурсантов и экспертов на площадке чемпионата.
43.	19:00	Публикация материалов по проведению регионального чемпионата на площадке проведения ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»
28 марта, четверг		
Третий день проведения чемпионата Д3		
44.	07:30 – 08:30	Завтрак участников и экспертов на площадке проведения
45.	08:30 – 8:50	Сбор участников и экспертов на месте проведения чемпионата (комната участников, комната экспертов). Регистрация участников и экспертов по

		компетенциям: «Финансы», «Администрирование отеля», «Администрирование отеля (юниоры)», Торговое дело.
46.	8:50 - 9:00	Брифинг с участниками. Прохождение участниками инструктаж по ОТ и ТБ, подписание протоколов.
47.	9:00 – 14:45	Выполнение участниками конкурсного задания по компетенции «Администрирование отеля (юниоры)
48.	9:00 - 18:00	Выполнение участниками конкурсного задания по компетенции «Администрирование отеля»
49.	9:00 – 16:00	Выполнение участниками конкурсного задания по компетенции «Финансы»
50.	9:00 – 17:00	Выполнение участниками конкурсного задания по компетенции «Торговое дело»
51.	12:00-12:45	Обед участников и экспертов на площадке чемпионата Администрирование отеля (юниоры)
52.	12:15-13:00	Обед участников и экспертов на площадке чемпионата компетенция Финансы
53.	13:00 – 14:00	Обед участников и экспертов на площадках чемпионата. Компетенция Администрирование отеля (основная), Торговое дело
54.	13:00 – 14:00	Проф. ориентационное мероприятие в рамках регионального этапа Чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы» Профессиональная проба Школа бухгалтерии, первые шаги в профессии, «Расчет заработной платы»
55.	9:00 – 16:00	Видеотрансляция работы демонстрационных площадок, трансляция видеороликов колледжей, работа волонтерского штаба. Работа СМИ на конкурсных площадках.
56.	17:00 – 19:00	Собрания экспертов: подведение итогов дня.
57.	18:00 – 19:00	Ужин для конкурсантов и экспертов на площадке чемпионата.
58.	19:00	Публикация материалов по проведению регионального чемпионата в социальных сетях
59.		
29 марта, пятница		
День подведения итогов чемпионата Д+1		
60.	08:00 – 09:00	Завтрак участников и экспертов в местах проживания
61.	15:00	Церемония закрытия Регионального этапа Чемпионата «Профессионалы» и Чемпионата высоких технологий в Свердловской области в 2024 году (время и формат уточняется) Объявление победителей и призеров чемпионата
62.	18:00	Отъезд экспертов и участников с площадок чемпионата.
63.	14.00 – 18.00	Демонтаж оборудования с конкурсных площадок.