



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ
ДВИЖЕНИЯ «АБИЛИМПИКС»
В КРАСНОЯРСКОМ КРАЕ

660041 г.Красноярск, ул.Курчатова,15
тел. 8(391)246-86-40
тел.факс 8(391)246-86-41
E-mail: pl9.upr@mail.ru
12.01.2021 № 2

Руководителям
центров компетенций «Абилимпикс»

о предоставлении конкурсных заданий чемпионата «Абилимпикс»

Уважаемые руководители!

В рамках реализации Указа президента РФ от 07.05.2012г. №597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики» и Государственной программы РФ «Доступная среда», а также в целях содействия профессиональной инклюзии обучающихся, выпускников и специалистов с инвалидностью на рынке труда, в Красноярском крае в 2021 году с **13 апреля 2021 по 16 апреля 2021 года** состоится V региональный чемпионат профессионального мастерства среди людей с инвалидностью «Абилимпикс».

В соответствии с Положением об организации и проведении конкурсов по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» в Красноярском крае не позднее чем за 2 месяца на сайте регионального центра должны быть размещены конкурсные задания V региональный чемпионат профессионального мастерства среди людей с инвалидностью «Абилимпикс». В связи с этим, прошу РЦКА предоставить в РЦРДА не позднее 01.02.2021 года конкурсные задания в соответствии с приложением №1 по перечню основных компетенций. В части согласования презентационных компетенций необходимо предоставить полный пакет документов в РЦДА (приложение №1, приложение №2) не позднее 18.01.2021 года для организации дальнейшей работы.

Документацию необходимо предоставить на электронный адрес zamupr@pl9.ru.

Официальный федеральный сайт: <https://abilympics-russia.ru>.

Информационное сопровождение на сайте www.pl9.ru «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» в разделах «РЦРДА» и «Региональный чемпионат 2021».

С уважением,

Руководитель Регионального
Центра развития движения
«Абилимпикс» в Красноярском крае
тел. 246-24-56



Н.В.Журова

Приложение №1
РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»

Утверждено
советом по компетенции

_____ (название совета)

Протокол № ___ от _____

Председатель совета:

необходимо вставлять скан подписи
Ф.И.О.

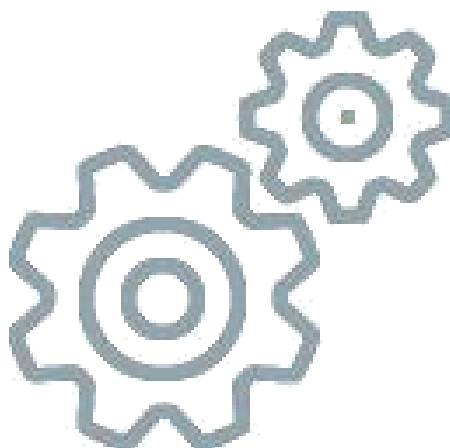
(подпись)

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ОБРАЗЕЦ ПИКТОГРАММЫ



Красноярск _____

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции (не более 2000 знаков с пробелами).

В данном разделе указывается информация о представленной компетенции. Где она применима на современном рынке труда, насколько востребована. О потенциальных партнерах – работодателях.

1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции.

В данном разделе указывается наименование профессии, должности, по которым могут трудоустраиваться.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты).

В данном пункте указываются образовательные и/или профессиональные стандарты, в рамках которых разработано задание.

Не нужно давать ссылки на стандарты в сети Интернет. Используйте таблицу для заполнения.

		Специалист
Школьники	Студенты	ы
ФГОС СПО по профессии		
43.01.09 Повар, кондитер		

1.4. Требования к квалификации.

В данном пункте указываются требования к квалификации участника для выполнения задания, а также необходимые знания, умения и навыки по каждой категории участников и применительно к конкретному заданию.

Обращаем Ваше внимание, что требования и навыки должны отличаться в категориях участников.

Требования к квалификации участника должны отражать квалификационные характеристики ФГОС, ФГОС ТОП-50 и профессиональных стандартов.

При наличии демонстрационного экзамена по данной компетенции – требования экзамена необходимо прописать применительно к компетенции (или одного из модулей).

Школьники	Студенты	Специалисты
Должен знать: Основы санитарии и гигиены; Основы приготовления пищи; Технологию приготовления блинов бездрожжевых и т.д.	- знания, умения, профессиональные компетенции по соответствующим ФГОС СПО ФГОС ТОП-50 ФГОС бакалавриат;	трудоуменения из профессиональных стандартов

<p><i>Должен уметь:</i> рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование и т.д.</p> <p><i>Должен иметь навыки:</i> подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования и т.д.</p>	<p>- трудовые умения из профессиональных стандартов</p>	
--	---	--

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания (500 знаков с пробелами).

В данном пункте указывается краткое содержание конкурсного задания, которое будет размещено на презентационной панели соревновательной площадки для каждой категории участников.

Например:

Школьники: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить тесто для блинов и испечь 10 блинов.

Студенты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить тесто для кексов выпечь 10 кексов.

Специалисты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить тесто для кексов с начинкой и выпечь 10 кексов с начинкой, украсить кексы.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

В таблицу заносится количество и название модулей для выполнения каждой категорией участников, время, отведенное на выполнение задания, описание конечного результата задания по каждому модулю или по заданию в целом.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьник	Модуль 1. Приготовление теста для блинов.	Не более 3-4 часов на все задание Например: 30 минут	Указывается конкретный результат:

			Например: тесто для блинов.
	Модуль 2. Выпечка блинов.	<i>Например: 30 минут</i>	Указывается конкретный результат: Например: 10 блинов.
		<i>Возможен второй день только в случае технологических особенностей. Желательно избегать.</i>	
<i>Общее время выполнения конкурсного задания: 3 часа</i>			
Студент			
<i>Общее время выполнения конкурсного задания: 2,5 часа</i>			
Специалист			
<i>Общее время выполнения конкурсного задания: 2 часа</i>			

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля или указать время, отводимое на выполнение каждого модуля.

2.3. Последовательность выполнения задания.

В данном пункте необходимо пошагово описать ход выполнения конкурсного задания по каждому модулю для каждой категории участника.

Например:

Модуль 1. Приготовление теста для блинов.

Просеивают муку с солью в большую миску и делают углубление. Вводят в углубление яйца, вливают немного слегка подогретого молока. Добавляют сахар. Венчиком взбивают яйца с молоком, постепенно все больше и больше, захватывая муку и понемногу, добавляют молоко. Должно получиться густое, как сметана, тесто. Взбивают, пока оно не станет однородным. Вливают в тесто растительное масло. Не прекращая взбивать, вливают остаток молока. Накрывают миску с тестом крышкой или пищевой пленкой и оставьте на полчаса.

Особые указания:

Что можно?

Что участник данной компетенции может взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания.

Что нельзя?

Что категорически запрещается брать с собой на соревновательную площадку участникам.

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

В данном пункте указывается информация по 30% изменению конкурсного задания, а именно прописываются только те критерии, которые может изменить главный эксперт перед соревнованием, а что категорически нельзя относить к 30% изменению.

2.5. Критерии оценки выполнения задания (максимальное кол-во 100 баллов за все задание в любой категории за все модули!).

В данном пункте необходимо расписать общее количество баллов по каждому модулю. Затем необходимо расписать каждый модуль в отдельности по расширенным критериям (не менее 5) по каждой компетенции индивидуально.

Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл в сумме по каждой категории должно быть 100 баллов.

ОБРАЗЕЦ (на примере компетенции Дошкольное воспитание)

Студенты (таблицы делаются для каждой категории отдельно)

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
1. Организация мероприятий, направленных на укрепление здоровья ребенка и его физическое развитие	Разработка и проведение подвижной игры с детьми дошкольного возраста.	40
2. «Обучение и воспитание детей дошкольного возраста» (интегрированный модуль)	Разработка и проведение дидактической игры по ознакомлению с трудом взрослых (закрепление знаний) с использованием ИКТ (интерактивный стол) и включением конструктивной деятельности.	60
ИТОГО		100

Модуль 1. Организация мероприятий, направленных на укрепление здоровья ребенка и его физическое развитие.

**Субъективная оценка не может превышать 5% от общего количества критериев оценки (от 100баллов).*

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
---------	---	-----------------------	--------------------	----------------------------	------------------------------

Разработка и проведение	1.	Соблюдение правил конкурса	2	2	
--------------------------------	----	----------------------------	---	---	--

подвижной игры с детьми дошкольного возраста	2.	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при проведении подвижной игры	4	4	
	3.	Соответствие определения цели и задач подвижной игры возрасту детей	4	4	
	4.	Соответствие используемых материалов и оборудования возрасту детей	3	3	
	5.	Четкость инструкций игры	3	3	
	6.	Соблюдение структуры и логики построения подвижной игры	4	4	
	7.	Эффективность руководства подвижной игрой	3	3	
	8.	Охват вниманием всех детей в момент проведения подвижной игры	3	3	
	9.	Соответствие времен и проведения подвижной игры возрастным особенностям детей	3	3	
	10.	Соответствие подведения итогов игры возрасту детей	3	3	
	11.	Творческий подход к содержанию и проведению	3	3	

	подвижной игры.	педагога			
12.	Выразительность речи	3	14	3	

	13.	Эмоциональность педагога	2		2
ИТОГО:					40

**Модуль 2. «Обучение и воспитание детей дошкольного возраста»
(интегрированный модуль).**

**Субъективная оценка не может превышать 5% от общего количества критериев оценки (от 100баллов).*

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Разработка и проведение дидактической игры по ознакомлению с трудом взрослых (закрепление знаний) с использованием ИКТ (интерактивный стол) и включением конструктивной	1.	Соблюдение правил конкурса.	2	2	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности, соответствующих профессии.	2	2	
	3.	Соответствие определены цели из задач игры возрасту детей	3	3	
	4.	Соответствие задач цели, содержания игры заданию конкурса.	3	3	
	5.	Конкретность и достижимость поставленных цели и задач дидактической игры.	3	3	
	6.	Соблюдение структуры и логики проведения дидактической игры.	3	3	

деятельности.	7.	Доступность для детей содержания игры, игровых действий и правил	3	3	
	8.	Эффективность руководства дидактической игрой.	3	3	
	9.	Соблюдение единой сюжетной линии игры и	3	3	

	конструктивно й деятельности.			
10.	Соответствие определени я цели и задач конструктивно й деятельности возрасту детей.	3	3	
11.	Определени е в цели конструктивно й деятельности задуманног о результата, продукта с функциональным игровым значением, соответствующи м содержани ю дидактической игры.	3	3	
12.	Использование приемов стимулировани я инициативности и самостоятельност и детей.	3	3	
13.	Использование приемов стимулировани я активности и заинтересованнос дете ти й в процессе дидактической игры.	3	3	
14.	Использование приемов стимулировани я активности и заинтересованнос ти дете в			

	й процессе конструктивно й деятельности.	3	3	
15.	Организа я двигательной активности детей (динамическая пауза , зрительная, пальчикова я гимнастика).	3	3	
16.	Полнота реализации поставленных	4	4	

		цели и задачи дидактической игры.			
	17.	Полнота реализации поставленных цели и задачи конструктивной деятельности.	4	4	
	18.	Творческий подход к выполнению задания.	3		3
	19.	Коммуникативная компетентность педагога.	2	2	
	20.	Грамотность речи.	2	2	
	21.	Выразительность речи.	2	2	
ИТОГО:					60

Внимание!!!: по результатам распределения оценок критериев по двум представленным на примере модулей общая сумма баллов субъективных оценок составило 5 баллов, что соответствует 5% от общего числа критериев (от 100 баллов).

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов

Если оборудование одинаковое для всех категорий, то делаем общую таблицу для всех категорий участников.

Если единица оборудования, мебели или инструмента используется на группу (участников, экспертов), то их количество указывается дробью, например 1/5 – подразумевается, что 1 единица оборудования (инструмента, мебели) на 5 участников (экспертов).

3.1. Школьники, студенты, специалисты*





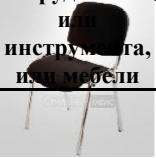
*если требование к оборудованию и инструментам разных категорий участников отличается, то необходимо для каждой категории делать свой инфраструктурный лист

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
В данном пункте необходимо указать оборудование, инструменты, ПО, мебель для участников					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Пароконвектомат Electrolux Professional		https://entero.ru/item/19653?ymclid=157112291515	шт	1/5


AOS061EBA2




82037020800001

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА					
Расходные материалы					
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Кашпо керамическое		Размер кашпо 18,5 x 12,5	Шт.	5
2	Перья декоративные		-	Уп.	5
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ					
УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости)					
По согласованию с главным экспертом (например)					
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ					
По согласованию с главным экспертом (например)					
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)					
№ п/п	Наименование	Наименование оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Контейнер одноразовый для продуктов 500 мл, с крышкой		https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-pishhevaya-upakovka/kontejner-y-plastikovyye/c/98029/	шт.	3
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)					
В данном пункте необходимо указать оборудование, ПО, мебель, инструментов для экспертов					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол офисный		1400x600x750	Шт.	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80	Шт.	3
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)					
Расходные материалы					

№ п/ п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерени я	Необходим ое кол-во

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)					
В данном пункте необходимо указать дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Порошковый огнетушитель ОП-4		Класс В - 55 В Класс А - 2 А	Шт.	1

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости) В данном пункте необходимо указать оборудование, мебель, расходные материалы, которыми будут оборудована комната для участников (при необходимости)					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ					
Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)					
№ п/п	Наименование	Наименование необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Кулер для воды		настольный без охлаждения	Шт.	1

4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий.

*В данном пункте необходимо указать требования с учетом всех нозологий к застройке соревновательной площадки по компетенции. Используйте информацию из ссылки

<https://tiflocentre.ru/voprosy-po-adaptacii-uchebnie-zavedeniya-klassa.php>

** В данном пункте необходимо указать требования с учетом всех нозологий к оснащению рабочего места по компетенции. Используйте информацию из ссылки <https://www.istok-audio.com/>

Наименование нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.**
Рабочее место участника с нарушением	*	*	**

М слуха			
--------------------------	--	--	--

Рабочее место участника с нарушением зрения	*	*	**
Рабочее место участника с нарушением ОДА	*	*	**
Рабочее место участника с соматическим и заболеваниями	*	*	**
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	*	*	**

5. Схема застройки соревновательной площадки

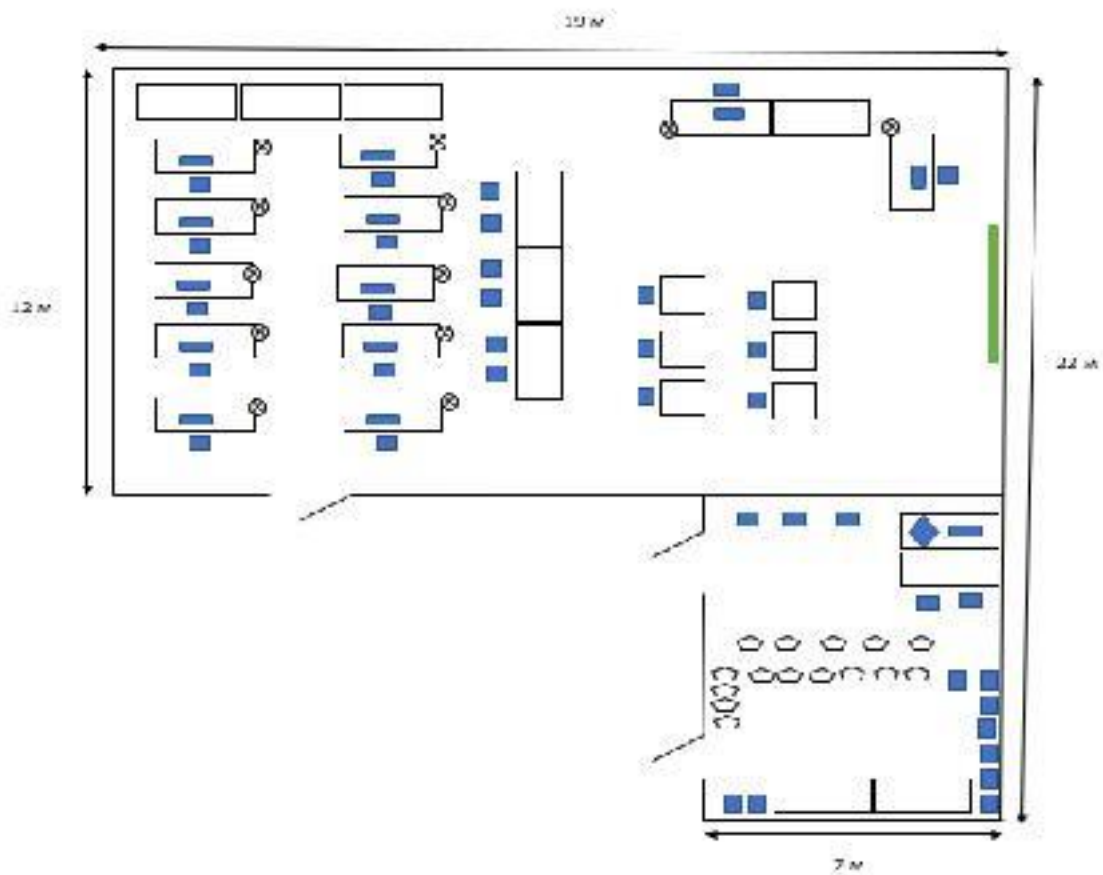
(для всех категорий участников, если нет различия – то указываем что для всех категорий)

Схемы застройки соревновательной площадки по компетенции должны быть изображены с помощью любого графического редактора.

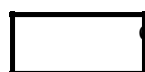
Не допускаются схемы, нарисованные от руки.

На схеме обязательно необходимо указать все оборудование, мебель, коммуникационно-инженерную сеть. Необходимо указать размер соревновательной площадки, комнату экспертов, комнату участников (при необходимости). Все, что изображено на схеме соревновательной площадки, необходимо указать в условных обозначениях (согласно представленным образцам).

ОБРАЗЕЦ



Условные обозначения



стол двухместный



стол одноместный



стул

компьютер

розетка 220 V

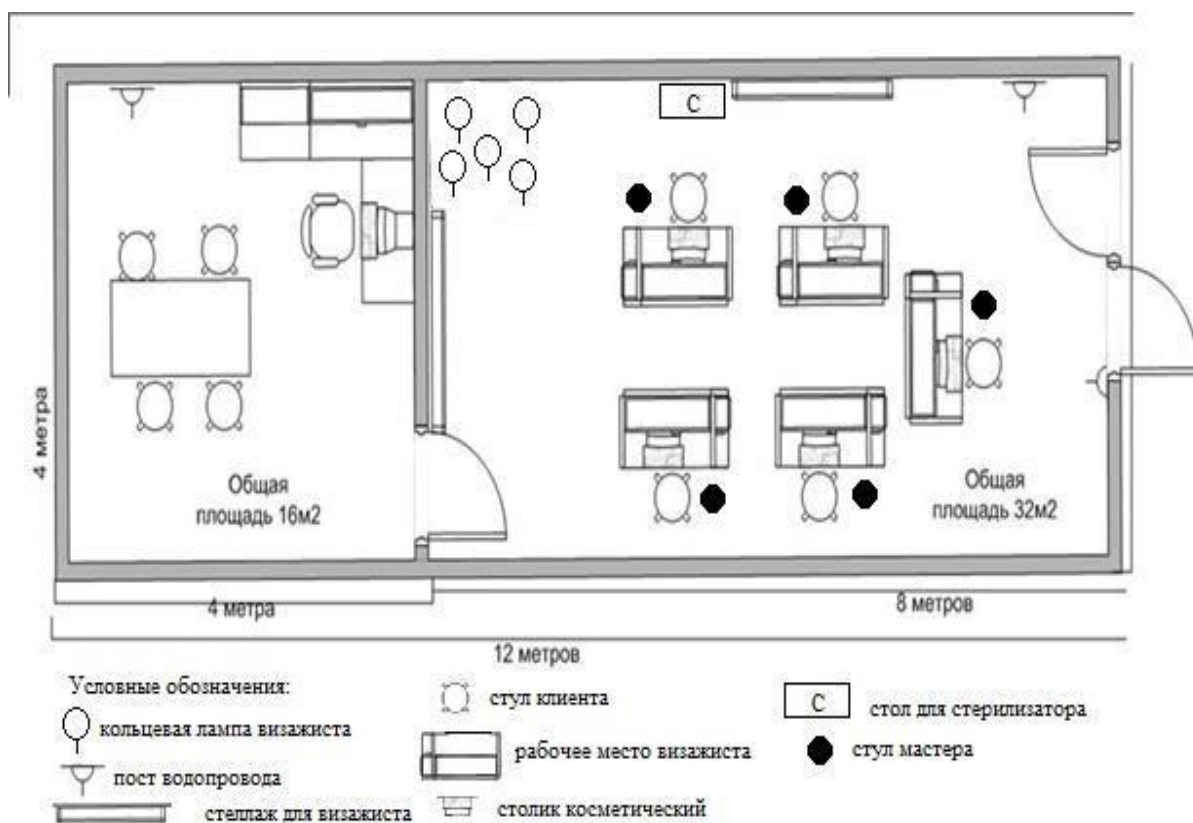


интерактивная доска

МФУ

вешалка

ОБРАЗЕЦ



Соревновательное помещение: 8 м х 4 м, площадь 32м²
Комната для экспертов: 4 м х 4 м, площадь 16м²

Соревновательное помещение: 5 рабочих мест для участников,
Комната для экспертов: рабочее место для экспертов, стол для проведения совещаний

6. Требования охраны труда и техники безопасности

Форма заявки на включение компетенции в качестве презентационной
в программу регионального чемпионата «Абилимпикс»

Просим включить в перечень презентационных компетенций
_____ Регионального чемпионата «Абилимпикс»
компетенцию

_____ название компетенции

Форма заявки прилагается.

Наименование заявителя	
Наименование компетенции	
Субъект (ы) РФ, в котором (ых) проводились соревнования по данной компетенции	
Краткое описание сути задания по компетенции	
Общее количество участников, принявших участие в соревнованиях по данной компетенции в регионах	
Предполагаемое количество регионов, которым может быть интересна данная компетенция	
Информация о трудоустройстве участников соревнований по данной компетенции (наименование предприятий, регионы)	

Приложения:

1. Обоснование необходимости введения данной компетенции (в произвольной форме).
2. Конкурсное задание по компетенции.
3. Презентация по компетенции.

**ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ
У РЕГИОНАЛЬНЫХ ОТБОРОЧНЫХ ЭТАПОВ НАЦИОНАЛЬНОГО
ЧЕМПИОНАТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА СРЕДИ ЛЮДЕЙ С
ИНВАЛИДНОСТЬЮ «АБИЛИМПИКС»
В КРАСНОЯРСКОМ КРАЕ В 2021 ГОДУ**

НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	КАТЕГОРИЯ УЧАСТНИКОВ	СТАТУС КОМПЕТЕНЦИИ
ИТ-ТЕХНОЛОГИИ		
1. Веб-дизайн	школьники	
2. Дизайн персонажей/Анимация	школьники	основная
3. Веб - разработка (Программирование)	студенты	основная
4. Обработка текста	школьники/студенты	основная
5. Администрирование баз данных	студенты	основная
6. Разработчик виртуальной и дополненной реальности	школьники	
7. Сборка – разборка электронного оборудования	школьники	
8. Выпечка хлебобулочных изделий	школьники/студенты	основная
9. Поварское дело	студенты/специалисты	основная
10. Кондитерское дело	студенты	основная
11. Кулинарное дело	студенты	основная
12. Карвинг	школьники\студенты	основная
13. Декорирование тортов	студенты	основная
14. Выпечка осетинских пирогов	школьники/студенты	основная
ПРОМЫШЛЕННЫЕ ПРОФЕССИИ		
15. Робототехника	школьники/студенты	основная
16. Кирпичная кладка	студенты	основная
17. Столярное дело	школьники/студенты	основная
18. Сухое строительство и штукатурные работы	студенты	
19. Малярное дело	школьники/студенты	основная
20. Облицовка плиткой	студенты	основная
21. Слесарное дело	студенты	основная
22. Промышленная робототехника	школьники/студенты	основная
СФЕРА УСЛУГ/СЕРВИС		
23. Брошюровка и переплетное дело	студенты	основная
24. Швея	студенты	основная
25. Парикмахерское искусство	студенты/специалисты	основная
26. Социальная работа	специалисты	основная
27. Портной	студенты/специалисты	основная
28. Ремонт обуви	студенты	основная
29. Мультимедийная журналистика	школьники/студенты	основная
30. Ремонт и обслуживание автомобилей	студенты/специалисты	основная
31. Студийный фотограф	школьники	основная
32. Фотограф-репортер	школьники	основная
33. Туризм	школьники	

34. Переводчик	школьники	основная
35. Визаж	студенты	основная
36. Клининг	школьники	основная
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОФЕССИИ		
37. Флористика	школьники	основная
38. Изобразительное искусство	школьники/студенты	основная
39. Ландшафтный дизайн	школьники	основная
МЕДИЦИНСКИЕ ПРОФЕССИИ		
40. Медицинский и социальный уход	студенты	
41. Адаптивная физическая культура	школьники/студенты/специалисты	основная
42. Массажист	специалисты	основная
ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ИСКУССТВО		
43. Художественный дизайн (рисование и декорирование)	школьники	основная
44. Бисероплетение	школьники/специалисты	основная
45. Вязание крючком	школьники	основная
46. Вязание спицами	школьники/специалисты	основная
47. Резьба по дереву	школьники	основная
48. Художественное вышивание	школьники	основная
49. Гончарное дело	школьники	основная
СФЕРА ОБРАЗОВАНИЯ		
50. Психология	студенты	основная
51. ЭКОНОМИКА И ФИНАНСЫ		
52. Предпринимательство	студенты	основная
РЕГИОНАЛЬНЫЕ (ПРЕЗЕНТАЦИОННЫЕ) КОМПЕТЕНЦИИ		
53. Логопедия	студенты	презентационная
54. Педагогическая анимация	студенты	презентационная
55. Исполнительское мастерство	студенты	презентационная
56. Диспетчер автомобильного транспорта	студенты	презентационная
57. Печное дело	студенты	презентационная
58. Экспедирование грузов	студенты	презентационная

**ЦЕНТРЫ КОМПЕТЕНЦИИ
V РЕГИОНАЛЬНЫХ ОТБОРОЧНЫХ ЭТАПОВ НАЦИОНАЛЬНОГО
ЧЕМПИОНАТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА СРЕДИ ЛЮДЕЙ С
ИНВАЛИДНОСТЬЮ «АБИЛИМПКС» В КРАСНОЯРСКОМ КРАЕ
В 2021 ГОДУ**

№ п/п	Наименование организации/центра компетенции «Абилимпикс»	Перечень компетенций центра
1	КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»	1. Поварское дело (специалисты, студенты) 2. Портной (специалисты, студенты) 3. Парикмахерское искусство (специалисты, студенты) 4. Столярное дело (специалисты, школьники, студенты) 5. Сухое строительство и штукатурные работы (студенты) 6. Ремонт и обслуживание автомобилей (студенты, специалисты) 7. Визаж (студенты)
2.	КГКУ «Ресурсно-методический центр системы социальной защиты населения»	1. Социальная работа (специалисты)
3.	КГБПОУ «Красноярский базовый медицинский колледж имени В.М.Крутовского»	1. Массажист (специалисты) 2. Медицинский и социальный уход (студенты)
4.	Краевое государственное бюджетное учреждение культуры «Красноярская краевая специальная библиотека-центр социокультурной реабилитации инвалидов по зрению» (КГБУК «Красноярская краевая спецбиблиотека»)	1. Вязание спицами (специалисты) 2. Бисероплетение (специалисты)
5.	КГБУ «Региональный центр спортивной подготовки по адаптивным видам спорта» КГАПОУ «Красноярский колледж олимпийского резерва»	1. Адаптивная физическая культура (студенты, специалисты, школьники)
6.	КГБПОУ «Красноярский колледж радиоэлектроники и информационных технологий»	1. Администрирование баз данных (студенты)
7.	КГБПОУ «Красноярский строительный техникум» Лесосибирский филиал	1. Слесарное дело (студенты) 2. Печное дело (презентационная)
8.	КГБПОУ «Красноярский техникум социальных	1. Кирпичная кладка (студенты) 2. Облицовка плиткой (студенты)

№ п/п	Наименование организации/центра компетенции «Абилимпикс»	Перечень компетенций центра
	технологий»	3. Брошюровка и переплетное дело (студенты) 4. Кондитерское дело (студенты) 5. Кулинарное дело (студенты) 6. Декорирование тортов (студенты)
9.	КГБПОУ «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»	1. Выпечка хлебобулочных изделий (студенты, школьники) 2. Гончарное дело (школьники)
10.	Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Шарыповский строительный техникум»	1. Карвинг (школьники, студенты) 2. Малярное дело (школьники, студенты) 3. Выпечка осетинских пирогов (студенты, школьники)
11.	Красноярский государственный педагогический университет им. В.П. Астафьева	1. Психология (студенты) 2. Логопедия (студенты) - (презентационная) 3. Педагогическая анимация (студенты) - (презентационная) 4. Промышленная робототехника (школьники, студенты)
12.	КГАПОУ «Красноярский колледж сферы услуг и предпринимательства»	1. Швея (студенты) 2. Ремонт обуви (студенты)
13.	КГБОУ «Минусинская школа-интернат»	1. Мультимедийная журналистика (школьники, студенты) 2. Фотограф-репортер (школьники) 3. Студийный фотограф (школьники) 4. Резьба по дереву (школьники)
14.	КГБОУ «Красноярская школа №8»	1. Бисероплетение (школьники) 2. Вязание крючком (школьники) 3. Художественное вышивание (школьники) 4. Вязание спицами (школьники) 5. Художественный дизайн (школьники) 6. Клининг (школьники)
15.	КБОУ «Школа дистанционного образования»	1. Робототехника (школьники, студенты) 2. Обработка текста (школьники, студенты) 3. Дизайн персонажей (анимация) (школьники) 4. Разработчик виртуальной и дополненной реальности (школьники) 5. Веб-дизайн (школьники)
16.	КГБОУ «Красноярская школа №5»	1. Флористика (школьники) 2. Ландшафтный дизайн (школьники)
17.	КГБОУ «Красноярская школа №1»	1. Переводчик (школьники) 2. Туризм (школьники)
18.	КГБПОУ «Канский	1. Веб-разработка (программирование)

№ п/п	Наименование организации/центра компетенции «Абилимпикс»	Перечень компетенций центра
	технологический колледж»	(студенты) 2. Предпринимательство (студенты)
19.	КГБПОУ «Красноярский колледж искусств имени П.И.Иванова-Радкевича»	1. Исполнительское мастерство (студенты)
20.	КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный техникум»	1. Диспетчер автомобильного транспорта (презентационная) (студенты)
21.	КГБОУ «Красноярская школа №10»	1. Сборка – разборка электронного оборудования (школьники)
22.	КГБПОУ «Красноярское художественное училище (техникум) имени В.И.Сурикова	1. Изобразительное искусство (школьники, студенты)
23.	КГАПОУ «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства»	1. Экспедирование грузов (презентационная) (студенты)

