**[В Москве стартовал конкурс «Умные руки Столицы»](http://profedu.ru/novosti/v-moskve-startoval-konkurs-umnyie-ruki-stolitsyi/" \o "Permalink to В Москве стартовал конкурс \«Умные руки столицы\»)**

Детско - юношеский конкурс профессионального развития «Умные руки Столицы» - это новый пилотный проект Департамента образования города Москвы, направленный на формирование профессионального самоопределения детей и юношества. Основная цель конкурса - повышение интереса детей к рабочим профессиям, формирование у учащихся мотивации к производственным умениям и навыкам.  
 В конкурсе принимают участие команды, сформированные школами и колледжами города Москвы по соответствующим возрастным категориям Teens (школьники 12-14 лет); Junior (школьники 15-16 лет) и Youth (студенты колледжей) по 3 человека в команде по каждой компетенции.  
В 2013 году конкурс состоится по семи компетенциям:  
«Мастер кухни»;  
«Мастер красоты»;  
«Мастер одежды»;  
«Мастер по дереву»;  
«Мастер сада»;  
«Мастер дома»;  
«Мастер здоровья».  
 Предметом конкурсных заданий является выполнение простых работ, демонстрирующих владение трудовыми умениями и профессиональными навыками (компетенциями) из различных сфер трудовой деятельности. Например, мастера кухни должны будут показать свои навыки в в лепке композиций из пищевой мастики.  
 Конкурс «Умные руки столицы» будет проходить в два основных этапа: отборочный тур (апрель — май 2013 г.) и финал (октябрь-ноябрь 2013 г. на ВВЦ в рамках «Первого Московского Салона образования»).  
 С середины апреля в школах и колледжах Москвы проходил отборочный этап конкурса, где определились лучшие команды школьников для участия в полуфинале.  
**13 и 14 мая 2013 года** в Колледже сферы услуг №32 прошли отборочные туры в компетенции «Мастер кухни». Учащиеся Московских школ соревновались по возрастным категориям Teens (школьники 12-14 лет); Junior (школьники 15-16 лет) 3 человека в команде. Организаторы отборочного тура постарались создать для школьников условия, в которых дети смогли максимально проявить свои таланты и умения.

Задания были сложными, жюри оценивало работу детей не только по мастерству исполнения, но и по скорости и слаженности работы команды. Мастера кухни колдовали над уникальными композициями из пищевой мастики.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№/№** | **Критерии оценки** | **Максимальное количество баллов** |
| 1 | Соответствие санитарно-гигиеническим требованиям | 10 |
| 2 | Организация рабочего места | 10 |
| 3 | Техника исполнения | 10 |
| 4 | Цветовые сочетания | 10 |
| 5 | Соответствие заданной теме | 10 |
| 6 | Работа в команде | 10 |
| 7 | Демонстрация профессиональных навыков (youth) | 10 |
| 8 | Вкусовые сочетания (для бутербродов) | 10 |
| **Всего:** | | **60 (80) баллов** |