****

**ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ**

**Итогового (межрегионального) этапа Чемпионата**

**по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2025 г.**

**по компетенции Выпечка осетинских пирогов**

**Республика Северная Осетия-Алания**

|  |
| --- |
| **Общая информация** |
| **Период проведения** | 02.04.2025 г.- 07.04.2025 г. |
| **Место проведения и адрес площадки** | ГАПОУ «Северо-Кавказский аграрно-технологический колледж», г. Ардон, ул. Хоранова, д.2. |
| **ФИО Главного эксперта** | Дзебоева Диана Владиславовна |
| **Контакты Главного эксперта** | 8-989-130-70-17 |

|  |
| --- |
| **Д-2 / «2» апреля 2025 г.** |
| 09:00-10:00 | Регистрация экспертов |
| 10:00-11:00 | Принятие площадки, подписание ИЛ, акта готовности площадки |
| 11:00-13.00 | Обучение экспертов |
| 13:00-14.00 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 14:00-14:15 | Размещение программы проведения на площадке  |
| 14:15-14:45 | Распределение ролей между экспертами |
| 14:45-15:15 | Распределения аккредитованных экспертов на площадке проведения чемпионата по группам оценки |
| 15.15-16.00 | Ознакомление экспертов с измененным КЗ |
| 16.00-17.00 | Внесение критериев в CIS. Подписание схемы оценки |
| 17.00-17.30 | Инструктаж по ОТ экспертов. |
| 17.30-18.00 | Подписание экспертами протоколов, методических пакетов и регламентирующих документов по компетенции |
| **Д-1 / «3» апреля 2025 г.** |
| 09:00-10:00 | Регистрация экспертов и конкурсантов |
| 10:00-10:30 | Инструктаж по ОТ экспертов и конкурсантов |
| 10:30-12:30 | Знакомство с конкурсным заданием и критериями оценки |
| 12:30-13.00 | Жеребьевка, распределения рабочих мест между конкурсантами чемпионата |
| 13:00-14.00 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 14:00-17:00 | Знакомство с площадкой, рабочими местами и оборудованием |
| 17:00-18:00 | Подписание всех протоколов |
| **Д1 / «4» апреля 2025 г.** |
| 08:00-08:30 | Регистрация экспертов и конкурсантов |
| 08:30-09:00 | Инструктаж по охране труда |
| 09:00-09:25 | Брифинг |
| 09:25-09:30 | Модуль А. Организация работы |
| 09:30-12:00 | Модуль Б. Пироги круглой формы |
| 12:00-12:05 | Модуль А. Организация работы |
| 12:05-13.00 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 13.00-15:00 | Работа экспертов, подведение итогов |
| **Д2 / «5» апреля 2025 г.** |
| 08:00-08:30 | Регистрация экспертов и конкурсантов |
| 08:30-09:00 | Инструктаж по охране труда |
| 09:00-09:25 | Брифинг |
| 09:25-09:30 | Модуль А. Организация работы |
| 09:30-12:00 | Модуль В. Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын» |
| 12:00-13:30 | Модуль Г. Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста |
| 13:30-13:35 | Модуль А. Организация работы |
| 13:35-14:30 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 14:30-16:30 | Работа экспертов, подведение итогов |
| **Д3 / «6» апреля 2025 г.** |
| 08:00-08:30 | Регистрация экспертов и конкурсантов |
| 08:30-09:00 | Инструктаж по охране труда |
| 09:00-09:25 | Брифинг |
| 09:25-09:30 | Модуль А. Организация работы |
| 09:30-12:00 | Модуль Д. Пироги круглой формы |
| 12:00-12:05 | Модуль А. Организация работы |
| 12:05-13:00 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 13:00-16:00 | Работа экспертов, подведение итогов |