****

**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** | 07.04.2025-16.04.2025 |
| **Место проведения и адрес площадки** | ГАПОУ «Северо-Кавказский аграрно-технологический колледж», г. Ардон, ул. Хоранова, д.2 |
| **ФИО Главного эксперта** | Столбовская Алла Александровна |
| **Контакты Главного эксперта** | professora\_alla@mail.ru  8-928-486-96-80 |

|  |  |
| --- | --- |
| **1 поток** | |
| **Д-2 / «7» 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 экспертовна 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 / «8»апреля2025 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 местмежду 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 / «9» 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 |
| 12:00-13:50 | Модуль В.Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) |
| 13:50-13:55 | Модуль А. Организация работы |
| 13:55-15.00 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 15.00-17:00 | Работа экспертов, подведение итогов |
| **Д2 / «10» 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 |
| 09:30-11:50 | Модуль Г. Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын» |
| 11:50-14:20 | Модуль Д.Пироги круглой формы |
| 14:20-14:25 | Модуль А. Организация работы |
| 14:25-15:30 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 15:30-17:00 | Работа экспертов, подведение итогов |
| **Д3 / «11» 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 Е. Пирог сдобныйзакрытый с джемом «Баркад» |
| 12:00-13:20 | Модуль Ж. Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста |
| 13:20-13:25 | Модуль А. Организация работы |
| 13:25-14:30 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 14:30-17:00 | Работа экспертов, подведение итогов |
| **2 поток** | |
| **Д-2 / «12» 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 экспертовна 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 / «13» 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 местмежду 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 / «14» 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 |
| 12:00-13:50 | Модуль В.Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) |
| 13:50-13:55 | Модуль А. Организация работы |
| 13:55-15.00 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 15.00-17:00 | Работа экспертов, подведение итогов |
| **Д2 / «15» 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 |
| 09:30-11:50 | Модуль Г. Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын» |
| 11:50-14:20 | Модуль Д.Пироги круглой формы |
| 14:20-14:25 | Модуль А. Организация работы |
| 14:25-15:30 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 15:30-17:00 | Работа экспертов, подведение итогов |
| **Д3 / «16» 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 Е. Пирог сдобный закрытый с джемом «Баркад» |
| 12:00-13:20 | Модуль Ж. Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста |
| 13:20-13:25 | Модуль А. Организация работы |
| 13:25-14:30 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 14:30-17:00 | Работа экспертов, подведение итогов |