****

**ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ**

**Отборочного этапа чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы"**

**по компетенции Выпечка осетинских пирогов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Общая информация** | |
| **Период проведения** | 14.07.2023-18.07.2023 |
| **Место проведения и адрес площадки** | ГАПОУ «Северо-Кавказский аграрно-технологический колледж»  РСО-Алания, г. Ардон, ул. Хоранова, д. 2 |
| **ФИО Главного эксперта** | Столбовская Алла Александровна |
| **Контакты Главного эксперта** | 8-928-486-96-80  professora\_alla@mail.ru |

|  |  |
| --- | --- |
| **Д-2 / «14» июля 2023 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 участников 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 и ТБ экспертов. |
| 17.30-18.00 | Подписание экспертами протоколов, методических пакетов и регламентирующих документов по компетенции |
| **Д-1 / «15» июля 2023 г.** | |
| 09:00-10:00 | Регистрация экспертов и участников |
| 10:00-10:30 | Инструктаж по ОТ и ТБ экспертов и участников |
| 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 участников и экспертов |
| 14:00-17:00 | Знакомство с площадкой, рабочими местами и оборудованием |
| 17:00-18:00 | Подписание всех протоколов |
| **Д1 / «16» июля 2023 г.** | |
| 07:00-07:30 | Регистрация экспертов и участников |
| 07:30-08:00 | Инструктаж по охране труда и технике безопасности |
| 08:00-08:20 | Брифинг |
| 08:20-08:30 | Модуль А. Организация работы |
| 08:30-11:00 | Модуль Б. Пироги круглой формы |
| 11:00-13:00 | Модуль В. Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) |
| 13:00-13:10 | Модуль А. Организация работы |
| 13:10-13.50 | Обед участников и экспертов |
| 13.50-14:00 | Модуль А. Организация работы |
| 14:00-16:30 | Модуль Б. Пироги круглой формы |
| 16:30-18:30 | Модуль В. Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) |
| 18:30-18:40 | Модуль А. Организация работы |
| 18:40-20:00 | Работа экспертов, подведение итогов |
| **Д2 / «17» июля 2023 г.** | |
| 07:00-07:30 | Регистрация экспертов и участников |
| 07:30-08:00 | Инструктаж по охране труда и технике безопасности |
| 08:00-08:20 | Брифинг |
| 08:20-08:30 | Модуль А. Организация работы |
| 08:30-12:00 | Модуль Г. Пироги сдобные |
| 12:00-13:30 | Модуль Д. Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста |
| 13:30-14:30 | Модуль Е. Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста |
| 14:30-14:40 | Модуль А. Организация работы |
| 14:40-15:20 | Обед участников и экспертов |
| 15:20-15:30 | Модуль А. Организация работы |
| 15:30-19:00 | Модуль Г. Пироги сдобные |
| 19:00-20:30 | Модуль Д. Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста |
| 20:30-21:30 | Модуль Е. Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста |
| 21:30-21:40 | Модуль А. Организация работы |
| 21:40-23:00 | Работа экспертов, подведение итогов |
| **Д3 / «18» июля 2023 г.** | |
| 07:00-07:30 | Регистрация экспертов и участников |
| 07:30-08:00 | Инструктаж по охране труда и технике безопасности |
| 08:00-08:20 | Брифинг |
| 08:20-08:30 | Модуль А. Организация работы |
| 08:30-11:00 | Модуль Ж. Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын» |
| 11:00-13:30 | Модуль З. Пироги круглой формы |
| 13:30-13:40 | Модуль А. Организация работы |
| 13:40-14:20 | Обед участников и экспертов |
| 14:20-14:30 | Модуль А. Организация работы |
| 14:30-17:00 | Модуль Ж. Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын» |
| 17:00-19:30 | Модуль З. Пироги круглой формы |
| 19:30-19:40 | Модуль А. Организация работы |
| 19:40-22:00 | Работа экспертов, подведение итогов |