****

**ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ**

**Региональный этапа чемпионата (наименование региона)**

**по компетенции Обработка водных биоресурсов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Общая информация** | |
| **Период проведения** |  |
| **Место проведения и адрес площадки** |  |
| **ФИО Главного эксперта** |  |
| **Контакты Главного эксперта** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Д-2 / «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.** | |
| 09:00-9:15 | Регистрация участников соревнований |
| 09:20-9:45 | Трансфер на площадку |
| 10:15-11:00 | Торжественное открытие Регионального чемпионата |
| 11: 30- 12.30 | Обед на площадке |
| 12:30 | Трансфер |
| 13.30-17.00 | Экскурсионная программа |
| 17.00-18.00 | Работа группы экспертов |
| **Д-1 / «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.** | |
| 09:30-09:45 | Встреча и регистрация участников соревнований на площадке |
| 09:45-10:30 | Трансфер на площадку |
| 10:00-12:00 | Знакомство с техническим администратором площадки, инструктаж входа на площадку. Знакомство экспертов с площадкой. Регистрация экспертов на конкурсной площадке. Инструктаж экспертов по ТБ и ОТ. Заседание экспертов. Внесение 30% изменения в Конкурсное задание, актуализация схемы оценки, внесение ГЭ Схемы оценки и её блокировка в ЦСО. Проверка ГЭ корректности внесенных данных конкурсантов и экспертов, распределение ролей между экспертами на площадке, формирование групп оценки и обучение оценивающих экспертов методике проведения оценки, подписание протоколов о приемке площадки и проверке инфраструктуры. Подготовка материалов для участников |
| 12:00-13:00 | Регистрация участников на конкурсной площадке. Обсуждение правил чемпионата, технического описания компетенции и конкурсного задания. Ознакомление участников с конкурсной документацией, инструктаж по ТБ и ОТ. |
| 13:00-14:00 | Обед на площадке |
| 14:00-16.00 | Ознакомление участников с рабочими местами, тестирование оборудования. |
| 16.30 | Трансфер |
| **Д1 / «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.** | |
| 08:00 | Трансфер на площадку |
| 8:45-9.00 | Вход на площадку. Подготовка конкурсантом рабочего места. |
| 9.00-9.15 | Подготовка к Модулю А «Производство охлажденной и мороженой  продукции». Ознакомление с документацией для выполнения модуля, вопросы к главному эксперту. |
| 9:15-9:30 | Инструктаж на рабочем месте. |
| 9:30-13.30 | **Старт. Выполнение задания по Модулю А** «**Производство охлажденной и мороженой продукции». Время: 4 часа** |
| 13:30-14.30 | Обед |
| 14:30-14:45 | Сбор участников соревнований. Подготовка к Модулю Г «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции».  Ознакомление с документацией для выполнения модуля, вопросы к главному эксперту. Подготовка конкурсантом рабочего места. |
| 14:45-15:00 | Инструктаж на рабочем месте. |
| 15:00-18:00 | **Старт. Выполнение задания по Модулю Г «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции» Время: 3 часа** |
| 18.00 | Трансфер |
| 19:00-20-00 | Работа групп экспертов |
| **Д2 / «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.** | |
| 08:00 | Трансфер на площадку |
| 8:45-9.00 | Вход на площадку. Подготовка конкурсантом рабочего места. |
| 9.00-9.15 | Подготовка к Модулю Б «Производство соленой, маринованной продукции и пресервов». Ознакомление с документацией для выполнения модуля, вопросы к главному эксперту. |
| 9:15-9:30 | Инструктаж на рабочем месте. |
| 9:30-12.30 | **Старт. Выполнение задания по Модулю Б «Производство соленой, маринованной продукции и пресервов» Время: 3 часа** |
| 12:30-13.30 | Обед |
| 13:30-13:45 | Сбор участников соревнований. Подготовка к Модулю В «Производство консервов». Ознакомление с документацией для выполнения модуля, вопросы к главному эксперту. Подготовка конкурсантом рабочего места. |
| 13:45-14:00 | Инструктаж на рабочем месте. |
| 14:00-18:00 | **Старт. Выполнение задания по Модулю В «Производство консервов» Время: 4 часа** |
| 18:00 | Трансфер |
| 19.00-20.00 | Работа групп экспертов |
| **Д3 / «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.** | |
| 08:00 | Трансфер на площадку |
| 8:45-9.00 | Вход на площадку. Подготовка конкурсантом рабочего места. |
| 9.00-9.15 | Подготовка к Модулю Д «Производство продукции холодного и горячего копчения». Ознакомление с документацией для выполнения модуля, вопросы к главному эксперту. |
| 9:15-9:30 | Инструктаж на рабочем месте. |
| 9:30-12.30 | **Старт. Выполнение задания по Модулю Д «Производство продукции холодного и горячего копчения» Время: 3 часа** |
| 12:30-13.30 | Обед |
| 13:30-14:30 | Работа групп экспертов |
| 15:00 | Сбор участников соревнований. |
| 15:30-16:30 | Закрытие чемпионата. |
| 17:00 | Трансфер |