****

**ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ**

**соревнований по компетенции Выпечка осетинских пирогов (юниоры)**

**Итогового (межрегионального) этапа Чемпионата**

**по профессиональному мастерству «Профессионалы»**

**Регион проведения Республика Северная Осетия-Алания**

|  |
| --- |
| **Общая информация** |
| **Период проведения** | 13.05.2024-17.05.2024 |
| **Место проведения и адрес площадки** | ГАПОУ «Северо-Кавказский аграрно-технологический колледж», РСО-Алания, г. Ардон, ул. Хоранова, д.2 |
| **ФИО Главного эксперта** | Моуравова Марианна Алановна |
| **Контакты Главного эксперта** | marianna6199504@mail.ru8-926-275-04-63 |

|  |
| --- |
| **Д-2 / «13» мая 2024 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 ЦСО. 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 / «14» мая 2024 г.** |
| 09:00-10:00 | Регистрация экспертов и конкурсантов |
| 10:00-10:30 | Инструктаж по ОТ и ТБ 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 / «15» мая 2024 г.** |
| 08:00-08:30 | Регистрация экспертов и конкурсантов |
| 08:30-09:00 | Инструктаж по охране труда и технике безопасности |
| 09:00-09:20 | Брифинг |
| 09:20-09:30 | Модуль А. Организация работы |
| 09:30-12:00 | Модуль Б. Пироги круглой формы |
| 12:00-12:10 | Модуль А. Организация работы |
| 12:10-13.00 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 13.00-15:00 | Работа экспертов, подведение итогов |
| **Д2 / «16» мая 2024 г.** |
| 08:00-08:30 | Регистрация экспертов и конкурсантов |
| 08:30-09:00 | Инструктаж по охране труда и технике безопасности |
| 09:00-09:20 | Брифинг |
| 09:20-09:30 | 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 |
| 13:30-13:40 | Модуль А. Организация работы |
| 13:40-14:30 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 14:30-16:00 | Работа экспертов, подведение итогов |
| **Д3 / «17» мая 2024 г.** |
| 08:00-08:30 | Регистрация экспертов и конкурсантов |
| 08:30-09:00 | Инструктаж по охране труда и технике безопасности |
| 09:00-09:20 | Брифинг |
| 09:20-09:30 | Модуль А. Организация работы |
| 09:30-10:30 | Модуль Д. Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста |
| 10:30-13:00 | Модуль Е. Пироги круглой формы |
| 13:00-13:10 | Модуль А. Организация работы |
| 13:10-14:00 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 14:00-15:30 | Работа экспертов, подведение итогов |