



ВСЕРОССИЙСКОЕ  
ЧЕМПИОНАТНОЕ  
ДВИЖЕНИЕ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МАСТЕРСТВУ

**ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ**  
**Регионального этапа чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы»**  
**в Кировской области в 2024 году**  
**по компетенции «Хлебопечение»**

<b>Общая информация</b>	
<b>Период проведения</b>	25.03.2024 - 29.03.2024
<b>Место проведения и адрес площадки</b>	КОГПОАУ «Кировский технологический колледж пищевой промышленности» г. Киров, Октябрьский проспект, 82
<b>ФИО Главного эксперта</b>	Копосова Мария Александровна
<b>Контакты Главного эксперта</b>	8 953 678 20 26 koposova-m82@mail.ru

<b>Д-2 / «24» марта 2024 г.</b>	
09:00-10:00	Регистрация экспертов на конкурсной площадке
10:00-10:15	Инструктаж экспертов по ОТ и ТБ
10:15-11.15	Ознакомление экспертов с конкурсной документацией
11:15-12:00	Внесение 30% изменений в конкурсные задания
12:00-13:00	Обед
13.00-13.30	Ознакомление экспертов с критериями оценивания
13.30-17.30	Подготовка экспертами конкурсных участков, подготовка рабочей документации, внесение данных в ЦПЧ, обучение экспертов.
17.30-18.00	Завершение дня, подписание всех протоколов
<b>Д-1 / «25» марта 2024 г.</b>	
09:00-09:30	Завтрак
09:30-09:45	Регистрация конкурсантов на конкурсной площадке
09:45-10:00	Жеребьевка, инструктаж конкурсантов по ОТ и ТБ
10:00-10:15	Ознакомление конкурсантов с конкурсной документацией
10:15-12.00	Ознакомление конкурсантов с рабочими местами, тестирование оборудования
12:00-13:00	Обед
13:30-16:30	Ознакомление конкурсантов с рабочими местами, тестирование оборудования
14:00-18:00	Получение конкурсантами сырья, подача дополнительных заявок
<b>Д1 / «26» марта 2024 г.</b>	
08:00-08:30	Завтрак
08:30-08:40	Регистрация конкурсантов на конкурсной площадке
08:40-08:50	Инструктаж конкурсантов по ОТ и ТБ
08:50-09:00	Подготовка рабочего места
09:00-14.00	Выполнение конкурсного задания модулей А, Г: Модуль А Организация работы Модуль Г Сдобные изделия

14:00-14:10	Уборка рабочего места
14:10-15:00	Обед
15:00-18:00	Оценивание
<b>Д2 / «27» марта 2024 г.</b>	
08:00-08:30	Завтрак
08:30-08:40	Регистрация конкурсантов на конкурсной площадке
08:40-08:50	Инструктаж конкурсантов по ОТ и ТБ
08:50-09:00	Подготовка рабочего места
09:00-14:00	Выполнение конкурсного задания модулей А, Б, В, Д: Модуль А Организация работы Модуль Б Хлеб пшеничный Модуль В Хлеб обогащенный Модуль Д Слоеные изделия
14:00-14:10	Уборка рабочего места
14:10-15:00	Обед
15:00-18:00	Оценивание
<b>Д3 / «28» марта 2024 г.</b>	
08:00-08:30	Завтрак
08:30-08:40	Регистрация конкурсантов на конкурсной площадке
08:40-08:50	Инструктаж конкурсантов по ОТ и ТБ
08:50-09:00	Подготовка рабочего места
09:00-11:00	Выполнение конкурсного задания модуля Ж: Модуль Ж. Декоративное изделие
11:00-11:10	Уборка рабочего места
11:10-11:20	Выкладка финальной презентации
11:20-12:00	Обед
12:00-14:00	Оценивание
15:00-18:00	Внесение и блокировка оценок в ЦСО, работа в ЦПЧ, подписание итогового протокола. Подведение итогов дня
<b>«29» марта 2024</b>	
	Церемония закрытия Регионального чемпионата «Профессионалы» Кировской области 2024. Объявление победителей и призеров чемпионата.