

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
Кондитерский дом «Фарше»
Сайгидова П.Д.



УТВЕРЖДАЮ
Менеджер компетенции
«Кондитерское дело»
Жукова И.Ю.
« ____ » « ____ » 2023г

Расписание презентации изделий Регионального этапа Чемпионата
по профессиональному мастерству «Профессионалы» -2023г в
Карачаево – Черкесской Республике
КОМПЕТЕНЦИИ
«Кондитерское дело»

Подготовительный день участников и экспертов	
22.03.2023 год День С-2	День экспертов
08:00-08:30	Утренний заезд участников, экспертов.
08:30-09:00	Завтрак.
09:00-09:30	Регистрация экспертов на конкурсной площадке.
10:00-12:00	Прием Главным экспертом площадки для проведения регионального чемпионата.
12:00-13:00	Инструктаж по ТБ и ОТ, ознакомление экспертов с нормативной и конкурсной документацией. Подписание протоколов.
13:00-14:00	Обед.
14:00-16:00	Работа с линейными экспертами на площадке. Обучение экспертов. Обсуждение КЗ, ознакомление с критериями оценки, распределение ролей. Подписание протоколов.
15:30-16:00	Загрузка критериев оценки в CIS. Подготовка и печать конкурсной документации. (Списки продуктов) Подготовка конкурсных мест участников к началу работы
23.03.2023г День С-1	День участников
08:00-08:30	Утренний заезд участников, экспертов.
08:30-09:00	Завтрак.
09:00-09:30	Регистрация участников на конкурсной площадке.
10:00-10:30	Жеребьевка участников. Инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников. Оформление протоколов
10:30-11:30	Ознакомление с КЗ, ознакомление с 30% изменениями. Подписание протоколов.
11:30-13:00	Ознакомление с рабочими местами, проверка и тестирование оборудования участниками на рабочих местах. Оформление протоколов
13:00-14:00	Обед.
14:00-15:00	Проверка тулбоксов. Подготовка участниками рабочих мест.
15:00-16:00	Брифинг ГЭ с экспертами и участниками.

Соревновательный день – 6 часов			
	Действия	Время презентации	Уборка, обсуждение Участник/Эксперт
24.03.2023	Соревновательный день – 6 часов		Конкурсный день 1
08:00-08:30	Регистрация участников.		
08:30-09:00	Завтрак участников, экспертов		Участник/эксперт
08:30-08:40	Инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников, линейных экспертов. Оформление протоколов.		Эксперт
08:40-09:00	Подготовка рабочих мест		Участник
09:00 – 12:00	Выполнение задания: Модуль А - Мучные кондитерские изделия Задание: А1 – Гато «Париж - Брест» Задание: А2 – Кексы Задание: А3 – Десерт на тарелке.		Участник
12:00-13:00	Обед		Участник/эксперт
13:00-15:50	Выполнение задания: Модуль А - Мучные кондитерские изделия Задание: А3 – Десерт на тарелке.		
	Презентация А1 – Гато «Париж - Брест» А2 – Кексы А3 – Десерт на тарелке Портфолио	15:50 - 16:00	Работа экспертов
16:00 -16:20	Осмотр бокса после работы (оценка)		Эксперты
16:20 - 17:00	Уборка рабочих мест. Получение сырья, подготовка рабочих мест.		Участники
17:00 – 17:30	Обсуждение Занесение результатов в CIS.		Участник/Эксперт
25.03.2023г	Соревновательный день 6 часов		Конкурсный день 2
08:00-08:30	Регистрация участников.		
08:30-09:00	Завтрак		Участник/эксперт
08:30-08:40	Инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников, линейных экспертов. Оформление протоколов.		Эксперт
08:40-09:00	Подготовка рабочих мест		Участник
9:00 – 12:00	Выполнение Модуль Б. Кондитерские изделия Задание: Б1 – Кондитерское		Участник

	сахаристое изделие зефир Задание: В1 – Конфеты Задание: Г1 – Моделирование		
12:00-13:00	Обед		Участник/эксперт
13:00-15:50	Выполнение Модуль Б. Кондитерские изделия Задание: В1 – Кондитерское сахаристое изделие зефир Задание: В1 – Конфеты Задание: Г1 – Моделирование		Участник
	Презентация В1 – Кондитерское сахаристое изделие зефир В1 – Конфеты Г1 – Моделирование Портфолио	15:50 - 16:00	Эксперты
16:00 -16:20	Осмотр бокса после работы (оценка)		Эксперты
16:20 - 17:00	Уборка рабочих мест. Получение сырья, подготовка рабочих мест.		Участники
17:00 – 17:30	Обсуждение. Занесение результатов в CIS.		Участник/Эксперт
26.03.2023г	Соревновательный день 6 часов		Конкурсный день 3
08:00-08:30	Регистрация участников.		
08:30-09:00	Завтрак		Участник/эксперт
08:30-08:40	Инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников, линейных экспертов. Оформление протоколов.		Эксперт
08:40-09:00	Подготовка рабочих мест		Участник
9:00 – 13:00	Модуль Д. Задание Д – Презентационная скульптура		
	Презентация Д – Презентационная скульптура	12:50 - 13:00	Эксперт
13:00 -13:20	Осмотр бокса после работы (оценка)		Эксперт
13:20 - 13:40	13:20 - 13:40 Уборка рабочих мест		Участник
13:40-14:10	Сдача рабочего места в первоначальном состоянии (оценка).		Участник
14:30-15:00	Обсуждение. Занесение результатов в CIS.		Участник/Эксперт