



ВСЕРОССИЙСКОЕ  
ЧЕМПИОНАТНОЕ  
ДВИЖЕНИЕ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МАСТЕРСТВУ

## ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ

Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» - 2024  
в Карачаево-Черкесской Республике  
по компетенции Кондитерское дело

Общая информация	
Период проведения	25.03.2024-29.03.2024
Место проведения и адрес площадки	КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» г. Черкесск, ул Доватора 86
ФИО Главного эксперта	Горяникова Елена Ивановна
Контакты Главного эксперта (электронная почта, № телефона)	<a href="mailto:goryanikova60@mail.ru">goryanikova60@mail.ru</a> 8-928-386-1910

### Д-2 / «25» марта 2024 г.

08:00-08:30	Утренний заезд участников, экспертов
08:30-09:00	Завтрак.
09:00-13:00	Приемка конкурсной площадки Главным Экспертом
13:00-14:00	<i>Обед</i>
14:00-15:00	День экспертов. Регистрация и обучение экспертов. Инструктаж по ТБ и ОТ, ознакомление конкурсной документацией. Подписание протоколов.
15:00-15:30	Тестирование экспертов
15:30-16:30	Распределение ролей; ознакомление экспертов с критериями оценивания
16:30-17:30	Работа в группах оценки; подписание протоколов.
17:30-18:00	Импорт критериев оценки в CIS и их блокировка и подписание экспертами протокола блокировки схемы оценок из системы CIS.

### Д-1 / « 26 » марта 2024 г.

08:30-09:00	Утренний заезд участников, экспертов
09:00-09:30	Завтрак.
09:30-10:00	Регистрация участников и экспертов.
10:00-11:00	Инструктаж экспертов, участников по ТБ и ОТ. Подписание протоколов.
11:00-11:30	Жеребьевка с фиксацией результатов в протоколах. Подписание протоколов конкурсантами и Главным экспертом
11:30-13:00	Ознакомление экспертов и участников с конкурсной документацией. Внесение 30% изменения в Конкурсные задания. Получение таинственных заданий. Подписание протоколов.
13:00-14:00	<i>Обед</i>
14:00-17:00	Ознакомление участников с рабочими местами, распаковка инструментальных ящиков, проверка их на наличие запрещенных позиций, инструктаж – тренинг; самостоятельное тестирование оборудования.
17:00-18:00	Получение и проверка сырья. Подготовка рабочего места.

### Д1 / «27» марта 2024 г.

Соревновательный день 6 часов

08:00-09:00	Сбор и регистрация участников и экспертов. Инструктажи по ТБ и ОТ		
	Действия	Время презентации	Уборка, обсуждение Участник/Эксперт
09:00-12:00	Выполнение модуля А. Задание 1 – Антреме Задание 2 – Эклер глазированный Задание 3 – Десерт на тарелке		Участник
12:00-13:00	<i>Обед</i>		
13:00-15:50	Выполнение модуля А. Задание 1 – Антреме Задание 2 – Эклер глазированный Задание 3 – Десерт на тарелке		Участник
	Презентация модуля А. Задание 1 – Антреме Задание 2 – Эклер глазированный Задание 3 – Десерт на тарелке Портфолио	15:50-16:00	Участник
16:00-16:30	Осмотр бокса после работы		Эксперты
16:00-18:00	Работа экспертных групп		
16:30-17:00	Уборка бокса после работы и оценки.		Участник
<b>Д2 / « 28 » марта 2024 г.</b>			
08:00-09:00	Сбор и регистрация участников и экспертов. Инструктажи по ТБ и ОТ		
09:00-12:00	Выполнение модуля А. Задание 4 – кексы (штучные) Финансье Задание 5 – Печенье песочное Задание В1 – Конфеты Задание: Г1 – Моделирование		Участник
12:00-13:00	<i>Обед</i>		
13:00-15:50	Выполнение модуля А. Задание 4 – кексы (штучные) Финансье Задание 5 – Печенье песочное Задание В1 – Конфеты Задание: Г1 – Моделирование		Участник
	Презентация Задание 4 – кексы (штучные) Финансье Задание 5 – Печенье песочное Задание В1 – Конфеты Задание: Г1 – Моделирование	15:50-16:00	Участник
16:00-18:00	Работа экспертных групп		
16:30-17:00	Уборка и сдача бокса в первоначальном состоянии на оценку		Участник
<b>Д3 / «29» марта 2024 г.</b>			
08:00-09:00	Сбор и регистрация участников и экспертов. Инструктажи по ТБ и ОТ		
09:00-13:00	Выполнение модулей Б, Д Модуль Б. Кондитерские изделия Задание: Б1 – Кондитерское сахаристое изделие маршмелоу Задание: Д1 – Презентационная скульптура		Участник
	Презентация Модуль Б. Кондитерские изделия	12:50-13:00	Участник

	Задание: Б1 – Кондитерское сахаристое изделие маршмеллоу Задание: Д1 – Презентационная скульптура		
13:00-15:00	Работа экспертных групп		
16:30-17:00	Уборка и сдача бокса в первоначальном состоянии на оценку Упаковка и вывоз Тулбоксов участников		
15:00-19.00	Блокировка и сверка оценок. Подписание итогового протокола		