****

**ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ**

**Регионального этапа чемпионата Пензенской области в 2025 году**

**по компетенции Выпечка осетинских пирогов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Общая информация** | |
| **Период проведения** | **01.03.2025 - 05.03.2025** |
| **Место проведения и адрес площадки** | Государственное автономное образовательное учреждение Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции" /ГАПОУ ПО "ПКППиК"/  г. Пенза, проспект Победы, дом 3. |
| **ФИО Главного эксперта** | Кулыгина Людмила Юрьевна |
| **Контакты Главного эксперта** | [luda\_80-80@mail.ru](mailto:luda_80-80@mail.ru)  89273826263 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Д-2 / «01» марта 2025 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 CIS. 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 / «02» марта 2025 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 / «03» марта 2025 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 |
| 12:00-14:00 | Модуль В. Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) |
| 14:00-14:10 | Модуль А. Организация работы |
| 14:10-15.00 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 15.00-17:00 | Работа экспертов, подведение итогов |
| **Д2 / «04» марта 2025 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 Г. Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын» |
| 12:00-13:30 | Модуль Д. Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста |
| 13:30-14:30 | Модуль Е. Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста |
| 14:30-14:40 | Модуль А. Организация работы |
| 14:40-15:30 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 15:30-17:00 | Работа экспертов, подведение итогов |
| **Д3 / «05» марта 2025 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 |
| 09:30-13:00 | Модуль Ж. Пироги сдобные |
| 13:00-15:30 | Модуль З. Пироги круглой формы |
| 15:30-15:40 | Модуль А. Организация работы |
| 15:40-16:30 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 16:30-18:00 | Работа экспертов, подведение итогов |
| **Д +1 / «06 » марта 2025 г.** | |
| 10:00-13:00 | Закрытие регионального этапа чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» Пензенской области в 2025 году |