



ВСЕРОССИЙСКОЕ  
ЧЕМПИОНАТНОЕ  
ДВИЖЕНИЕ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МАСТЕРСТВУ

**ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ**  
Регионального этапа чемпионата Ростовской области в 2024 году  
по компетенции Выпечка осетинских пирогов

<b>Общая информация</b>	
<b>Период проведения</b>	25-29 марта 2024г
<b>Место проведения и адрес площадки</b>	ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» 344030, Россия, Ростовская область, г.Ростов-на-Дону, проспект Шолохова, 128
<b>ФИО Главного эксперта</b>	Церодзе Лияна Владимировна
<b>Контакты Главного эксперта</b>	+7 928 144-34-99

<b>Д-2 / «25» марта 2024 г.</b>	
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 экспертов
14:00-14:15	Размещение программы проведения на площадке
14:15-15:15	Распределение ролей между экспертами
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
<b>Д-1 / «26» марта 2024 г.</b>	
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
<b>Д1 / «27» марта 2024 г.</b>	
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 (артæдзыхæттæ)
14:00-14:10	Модуль А. Организация работы

14:10-15:00	Обед конкурсантов и экспертов
15:00-17:00	Работа экспертов с конкурсной документацией
<b>Д2 / «28» марта 2024 г.</b>	
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 с конкурсной документацией
<b>Д3 / «29» марта 2024 г.</b>	
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
18:00-19:00	Закрытие регионального чемпионата