

**ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ**

**Регионального этапа чемпионата «Профессионалы»**

**Псковской области в 2024 году**

**по компетенции Поварское дело**

|  |
| --- |
| **Общая информация** |
| **Период проведения** | С 18.03.-22.03.2024 года |
| **Место проведения и адрес площадки** | ГБПОУ ПО «Псковский колледж профессиональных технологий и сервиса», г. Псков, ул. Л.Поземского, д.122 |
| **ФИО Главного эксперта** | Ульянова Светлана Владимировна |
| **Контакты Главного эксперта** | sveta\_uljanova@mail.ru 8-953-237-91-09 |

|  |
| --- |
| **Д-2 / «18» марта 2024 г.** |
| **13.00-13.30** | **Обед (для иногородних участников и наставников)** |
| **12.30-13.30** | Приемка рабочей площадки. |
| **13.30-13.40** | Регистрация экспертов и конкурсантов |
| **13.40-14.10** | **Церемония открытия Регионального этапа чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» Псковской области 2024** |
| **14.10-15.30** | **Брифинг экспертов** (ознакомление с конкурсным заданием, внесение и утверждение 30% изменений в конкурсное задание, распределение ролей среди экспертов, формирование групп оценки, обсуждение критериев оценки, матрицы конкурсного задания, проведение инструктажа по охране труда) |
| **15.30-15.40** | Загрузка критериев оценки в ЦСО. Блокировка схемы оценок |
| **17.00-17.30** | **Ужин (для иногородних участников и наставников)** |
| **Д-1 / «19» марта 2024 г.** |
| **9.00-9.30** | **Завтрак (для иногородних участников и наставников)** |
| **9.30-10.30** | **Брифинг конкурсантов (о**знакомление конкурсантов с конкурсной документацией и 30% изменениями, обобщенной схемой оценки, автоматическая жеребьевка в ЦСО, проверка ящиков конкурсантов) |
| **10.30-11.20** | Написание меню. Корректировка заказа продуктов при необходимости. |
| **11.20-13.00** | Тестовый модуль |
| **13.30-14.00** | **Обед** |
| **17.00-17.30** | **Ужин (для иногородних участников и наставников)** |
| **Д 1/ «20» марта 2024 г.** |
| **7.30-8.00** | **Завтрак** **(для иногородних участников и наставников)** |
| **8.15-8.30** | **Брифинг конкурсантов.** Инструктаж по ТБ и ОТ.  |
| **8.35-8.55** | **Брифинг экспертов.** Инструктаж по ТБ и ОТ. |
| **8.30-8.45** | Проверка наличия продуктов  |
| **8.45-09.00** |  Подготовка рабочих мест |
| **9.00** | **Старт работы.**  |
| **9.00-9.03** | **Подача (модуль А) — Демонстрация навыков по разделки курицы (фотофиксация)** |
| **12.25-12.35** | **Подача готового блюда (модуль Б) Горячее блюдо - птица** |
| **12.55-13.05** | **Подача готового блюда (модуль В) Консоме из курицы** |
| **13.00** | **Стоп работа** |
| **13.00-13.15** | Уборка рабочих мест |
| **13.30-14.00** | **Обед** |
| **14.10-15.00** | Подведение итогов. Заполнение ведомостей оценки. Внесение данных в систему ЦСО |
| **17.00-17.30** | **Ужин (для иногородних участников и наставников)** |
| **Д 2 / «21» марта 2024 г.** |
| **7.30-8.00** | **Завтрак** **(для иногородних участников и наставников)** |
| **8.15****-****8.30** | **Брифинг конкурсантов.** Инструктаж по ТБ и ОТ. Оглашение задания для выполнения модуля Г — Демонстрация навыков по приготовлению простых блюд из яиц |
| **8.35-8.55** | **Брифинг экспертов.** Инструктаж по ТБ и ОТ. |
| **8.30-8.45** | Проверка наличия продуктов  |
| **8.45-09.00** |  Подготовка рабочего места |
| **9.00** | **Старт работы.**  |
| **9.00-9.15** | **Выполнение конкурсного задания модуля Г** |
| **9.10-9.20** | **Подача (модуль Г) — Демонстрация навыков по приготовлению простых блюд из яиц** |
| **12.25-12.35** | **Подача готового блюда (модуль Д) Amuse bouche — горячая закуска из пасты** |
| **12.55-13.05** | **Подача готового блюда (модуль Е) Десерт (авторская интерпретация «Черный лес»)** |
| **13.00** | **Стоп работа** |
| **13.00-13.15** | Уборка рабочих мест |
| **13.30-14.00** | **Обед** |
| **14.10-15.00** | Подведение итогов. Заполнение ведомостей оценки. Внесение данных в систему ЦСО |
| **17.00-17.30** | **Ужин (для иногородних участников и наставников)** |
| **Д 3 / «22» марта 2023 г.** |
| **7.30-8.00** | **Завтрак** **(для иногородних участников и наставников)** |
| **8.15-8.30** | **Брифинг конкурсантов.** Инструктаж по ТБ и ОТ.  |
| **8.35-8.55** | **Брифинг экспертов.** Инструктаж по ТБ и ОТ. |
| **8.30-8.45** | Проверка наличия продуктов  |
| **8.45-09.00** |  Подготовка рабочего места |
| **9.00** | **Старт работы** |
| **11.55-12.05** | **Подача готового блюда (модуль Ж) — Горячая закуска - овощи** |
| **12.25-12.35** | **Подача готового блюда (модуль З) – Горячее блюдо - рыба** |
| **12.55-13.05** | **Подача готового блюда (модуль И) — Десерт**  |
| **13.00** | **Стоп работа** |
| **13.00-13.15** | Уборка рабочих мест |
| **13.30-14.00** | **Обед (для иногородних участников и наставников)** |
| **14.00-16.00** | Подведение итогов. Внесение данных в систему ЦСО. Блокировка оценок |
| **17.00-17.30**  | **Ужин (сухой паёк для иногородних участников и наставников)** |