



ВСЕРОССИЙСКОЕ  
ЧЕМПИОНАТНОЕ  
ДВИЖЕНИЕ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МАСТЕРСТВУ

**ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ**  
**Регионального этапа чемпионата Брянской области 2024**  
**по компетенции Поварское дело**

<b>Общая информация</b>	
<b>Период проведения</b>	25.03.2024-31.03.2024
<b>Место проведения и адрес площадки</b>	ГАПОУ Брянский техникум питания и торговли пр-кт Станке Димитрова 53А
<b>ФИО Главного эксперта</b>	Усачева Галина Викторовна
<b>Контакты Главного эксперта</b>	89006971907

<b>Д-3 / 24 марта 2024 г.</b>	
09:00-16:00	Подготовка конкурсной площадки к проведению Второго Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» - 2024 в Брянской области
	Завоз продуктов на основании Технического Задания, размещения на места хранения с учётом требований Санитарных Норм и Правил, а также товарного соседства на основании требований ХАССП. Проверка санитарного состояния, текущая уборка рабочих мест
	Монтаж оборудования компетенции на конкурсной площадке, согласно инфраструктурному листу и плану застройки площадки. Тестирование оборудования компетенции и устранение неполадок
<b>Д-2 / «25» марта 2024 г.</b>	
11:00	Торжественная церемония открытия Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» - 2024 в Брянской области.
13:00-13:30	Регистрация экспертов на конкурсной площадке
13:30-14:30	Предчемпионатное обучение экспертов. Знакомство экспертов с регламентирующими документами Чемпионата (Концепция чемпионатного движения, Положение), планом подготовки проведения, конкурсной площадкой. Обучение экспертов. Вводный инструктаж экспертов по ОТ и ТБ. Профильное обучение на площадке компетенции
14:30-15:30	Организационное совещание экспертов по компетенции. Внесение 30%-х изменений (при необходимости) в конкурсное задание, утверждение окончательных аспектов критериев оценки. Распределение экспертных и судейских ролей. Оформление и подписание протоколов чемпионата
15:30-16:00	Внесение критериев оценки в систему сквозного мониторинга ЦСО, блокировка схемы оценок. Подготовка и печать конкурсной документации. Подготовка конкурсных мест. Дооснащение площадок, внесение необходимых организационных корректив.

<b>Д-1 / «26» марта 2024 г.</b>	
09:30-10:00	Регистрация участников на конкурсной площадке
10:00-11:00	Знакомство участников с регламентирующими документами Чемпионата, планом подготовки и проведения, конкурсной площадкой
11:00-12:00	Инструктаж участников по ОТ и ТБ. Жеребьевка рабочих мест участников, ознакомление участников с правилами участия, конкурсным заданием и рабочим местом. Проверка тулбоксов
12:00-13:00	<i>Обед</i>
13:00-16:30	Подробное разъяснение участникам конкурсного задания. Написание меню, корректировка заказа сырья, ТТК в соответствии ГОСТ по модулям, с учетом внесенных 30% изменений в КЗ. Знакомство, изучение и тренировка участников на оборудовании и чемпионата
<b>Д1 / «27» марта 2024 г.</b>	
08:00-08:15	Сбор участников и экспертов соревнований
08:15-08:30	Инструктаж участников по ОТ и ТБ. Получение Задания, обсуждение, вопросы эксперту.
08:30-09:00	Проверка наличия и качества продуктов Подготовка рабочего места
09:00-13:00	Выполнение задания (4 часа) Модуль А: демонстрация навыков по разделки птицы(курица) Модуль Б: горячее блюдо – птица Модуль В: консоме из птицы
13:00-13:15	Уборка рабочего места
13:30-14:00	<i>Обед</i>
14:00-14:15	Сбор участников и экспертов соревнований
14:15-14:30	Инструктаж участников по ОТ и ТБ. Получение задания, обсуждение, вопросы эксперту.
14:30-15:00	Проверка наличия и качества продуктов Подготовка рабочего места
15:00-19:00	Выполнение задания (4 часа) Модуль А: демонстрация навыков по разделки птицы(курица) Модуль Б: горячее блюдо – птица Модуль В: консоме из птицы
19:00-19:15	Уборка рабочего места
19:15-19:45	Оценка выполненного конкурсного задания. Проверка оценочных ведомостей и внесение результатов в систему сквозного мониторинга ЦСО, блокировка схемы оценки. Собрание экспертов. Решение организационных вопросов. Подготовка конкурсной площадки, к следующему конкурсному дню.
<b>Д2 / «28» марта 2024 г.</b>	
08:00-08:15	Сбор участников и экспертов соревнований
08:15-08:30	Инструктаж участников по ОТ и ТБ. Получение задания, обсуждение, вопросы эксперту.
08:30-09:00	Проверка наличия и качества продуктов Подготовка рабочего места
09:00-13:00	Выполнение задания(4 часа) Модуль Г: демонстрация навыков приготовления простых блюд из яиц Модуль Д: горячая закуска- паста Модуль Е: десерт (авторская интерпретация торта «Чёрный лес»)

13:00-13:15	Уборка рабочего места
13:30-14:00	<i>Обед</i>
14:00-14:15	Сбор участников и экспертов соревнований
14:15-14:30	Инструктаж участников по ОТ и ТБ. Получение задания, обсуждение, вопросы эксперту.
14:30-15:00	Проверка наличия и качества продуктов Подготовка рабочего места
15:00-19:00	Выполнение задания(4часа) Модуль Г: демонстрация навыков приготовления простых блюд из яиц Модуль Д: горячая закуска- паста Модуль Е: десерт (авторская интерпретация торта «Чёрный лес»)
19:00-19:15	Уборка рабочего места
19:15-19:45	Оценка выполненного конкурсного задания. Проверка оценочных ведомостей и внесение результатов в систему сквозного мониторинга ЦСО, блокировка схемы оценки. Собрание экспертов. Решение организационных вопросов. Подготовка конкурсной площадки, к следующему конкурсному дню.
<b>Д3 / «29» марта 2024 г.</b>	
08:00-08:15	Сбор участников и экспертов соревнований
08:15-08:30	Инструктаж участников по ОТ и ТБ. Получение задания, обсуждение, вопросы эксперту.
08:30-09:00	Проверка наличия и качества продуктов Подготовка рабочего места
09:00-13:00	Выполнение задания(4часа) Модуль Ж: холодная закуска-овощи Модуль З: горячее блюдо-рыба Модуль И: десерт
13:00-13:15	Уборка рабочего места
13:30-14:00	<i>Обед</i>
14:00-14:15	Сбору участников и экспертов соревнований
14:15-14:30	Инструктаж участников по ОТ и ТБ. Получение Задания, обсуждение, вопросы эксперту.
14:30-15:00	Проверка наличия и качества продуктов Подготовка рабочего места
15:00-19:00	Выполнение задания(4часа) Модуль Ж: холодная закуска-овощи Модуль З: горячее блюдо – рыба Модуль И: десерт
19:00-19:15	Уборка рабочего места
19:15-19:45	Оценка выполненного конкурсного задания. Проверка оценочных ведомостей и внесение результатов в систему сквозного мониторинга ЦСО, блокировка схемы оценки. Собрание экспертов. Решение организационных вопросов.
<b>Д+1/ «01» апреля 2024 г.</b>	
15:00	Торжественная церемония награждения и закрытия Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» - 2024 в Брянской области
17:00	Отъезд участников и экспертов к месту проживания