

**Программа проведения Открытого Регионального
чемпионата Алтайского края
«Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) – 2020
по компетенции 32 Кондитерское дело**

Дни чемпионата	Время	Описание дня	Ответственный	Место проведения
30.11.2020, понедельник				
С-2	08:00-09:30	Заселение	Бузаева А.А	ул. Юрина, 203, студ. общежитие
	09:00-09:30	Завтрак	Колесникова Н.П.	ул. Юрина, 203, столовая
	09:30-10:00	Регистрация экспертов и участников	Чернова Г.А. главный эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	10:00-12:40	Инструктаж по ОТ и ТБ, ознакомление экспертов с конкурсной документацией. Ознакомление с критериями оценивания. Распределение экспертных ролей. Блокировка схемы оценки в CIS. Подписание протоколов.	Чернова Г.А.- главный эксперт Тамбовцева Д.Р.– зам.главного эксперта	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	12:40-14:00	Торжественная церемония открытия Открытого Регионального чемпионата Алтайского края «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) – 2020	Крапп О.А.	ул. Юрина, 170, актовый зал
	14:00-14:30	Обед	Колесникова Н.П.	ул. Юрина, 203, столовая
	14:30-19:00	Подготовка конкурсной площадки к Чемпионату	Чернова Г.А.- главный эксперт Тамбовцева Т.Г.– технический эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	17:00-17:30	Ужин	Колесникова Н.П.	ул. Юрина, 203, столовая
01.12.2020, вторник				
С -1	09:00-09:30	Завтрак	Колесникова Н.П.	ул. Юрина, 203, столовая
	10:00-10:30	Регистрация участников на конкурсной площадке	Чернова Г.А. - главный эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	10:30-11:30	Инструктаж по ОТ и ТБ участников	Тищенко Т.Г. – технический эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	11:30-13:00	Жеребьевка. Ознакомление с конкурсной документацией.	Чернова Г.А. - главный эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	13:00-13:30	Обед	Колесникова Н.П.	ул. Юрина, 203, столовая

	13:30-15:00	Ознакомление с рабочими местами, тестирование оборудования	Чернова Г.А. - главный эксперт Тищенко Т.Г.- технический эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	15:00-15:30	Проверка тулбоксов	Чернова Г.А. - главный эксперт Тищенко Т.Г.- технический эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	15:30-17:00	Подготовка конкурсной площадки к Чемпионату	Чернова Г.А.- главный эксперт Тамбовцева Т.Г.– технический эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	17:00-17:30	Ужин	Колесникова Н.П.	ул. Юрина, 203, столовая
02.12.2019, среда				
С 1	08:00-08:30	Завтрак	Колесникова Н.П.	ул. Юрина, 203, столовая
	08:30-08:45	Брифинг участников, инструктаж по ОТ и ТБ, брифинг экспертов.	Чернова Г.А. - главный эксперт Тищенко Т.Г.- технический эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	08:45-09:00	Подготовка рабочего места	участники	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	09:00-13:00	Старт. Выполнение конкурсного задания. Задание С – Моделирование Задание А – Порционные пирожные Задание В - Тарт Работа экспертов	Чернова Г.А. главный эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	13:00	Стоп	Чернова Г.А. главный эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	13:00-14:00	Обед	Колесникова Н.П.	ул. Юрина, 203, столовая
	14:00-16:00	Продолжение работы. Выполнение конкурсного задания. Задание С – Моделирование Задание А – Порционные пирожные Задание В - Тарт	Чернова Г.А.- главный эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	15:50-16:00	Стоп. Презентация модулей.	Чернова Г.А.- главный эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	16:10 - 16:30	Уборка рабочего места. Осмотр бокса для оценки.	Тищенко Т.Г. – технический эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	16:30–17:00	Обсуждение Участник/Эксперт	Чернова Г.А.- главный эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»

	17:00-18:00	Ужин	Колесникова Н.П.	ул. Юрина, 203, столовая
	18:00-20:00	Сбор экспертов, брифинг, проверка ведомостей, внесение результатов в систему CIS	Чернова Г.А. - главный эксперт	комната главного эксперта
03.12.2020, четверг				
С2	08:00-08:30	Завтрак	Колесникова Н.П.	ул. Юрина, 203, столовая
	08:30-08:45	Брифинг участников, инструктаж по ОТ и ТБ, брифинг экспертов	Чернова Г.А. - главный эксперт Тищенко Т.Г. - технический эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	08:45-09:00	Подготовка рабочего места	участники	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	09:00-13:00	Старт. Выполнение КЗ. Задание F-Десерт на тарелке Задание D - Кондитерские изделия и шоколад Работа экспертов	Чернова Г.А. главный эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	13:00	Стоп	Чернова Г.А. главный эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	13:00-14:00	Обед	Колесникова Н.П.	ул. Юрина, 203, столовая
	14:00-16:00	Продолжение работы. Выполнение КЗ. Задание F-Десерт на тарелке Задание D - Кондитерские изделия и шоколад	Чернова Г.А. - главный эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	15:50-16:00	Стоп. Презентация модулей	Чернова Г.А. - главный эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	16:10 - 16:30	Уборка рабочего места. Осмотр бокса для оценки	Тищенко Т.Г. – технический эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	16:30-17:00	Обсуждение Участник/Эксперт	Чернова Г.А. - главный эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
	17:00-18:00	Ужин	Колесникова Н.П.	ул. Юрина, 203, столовая
	18:00-20:00	Сбор экспертов, брифинг, проверка ведомостей, внесение результатов в систему CIS	Чернова Г.А. - главный эксперт	ул. Юрина, 203 мастерская «Кондитерское дело»
04.12.2020, пятница				
С+1	09:00-09:30	Завтрак	Колесникова Н.П.	ул. Юрина, 203, столовая
	10:00-13:00	Игровой Action «Ассорти –Soft»	Крапш О.А.	ул. Юрина, 170, актовый зал
	13:00-13:30	Обед	Колесникова Н.П.	ул. Юрина, 203, столовая

13:30-14:10	Подготовка к церемонии закрытия	Крапп О.А.	ул. Юрина, 170, актовый зал
14:10-17:30	Торжественная церемония закрытия чемпионата	Крапп О.А.	ул. Юрина, 170, актовый зал
17:30-18:00	Ужин	Колесникова Н.П.	