ВСЕРОССИЙСКОЕ ЧЕМПИОНАТНОЕ ДВИЖЕНИЕ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»
_____ Миненкова В.А,

ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ
Регионального этапа чемпионата Белгородской области по компетенции «Хлебопечение»

Общая информация	
Период проведения	09.03.2025-13.03.2025
Место проведения и адрес площадки	ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг», г. Белгород, ул. Апанасенко 51 А
ФИО Главного эксперта	Жихарева Екатерина Николаевна
Контакты Главного эксперта	Тел.89511301795 mishindolpin@yandex.ru

Д-2 / «09» марта 2025 г.	
09:00-10:00	Регистрация экспертов на конкурсной площадке
10:00-10:15	Инструктаж экспертов по ОТ и ТБ
10:15-11.15	Ознакомление экспертов с конкурсной документацией
11:15-12:00	Внесение изменений в конкурсные задания
12:00-13:00	Обед
13.00-13.30	Ознакомление экспертов с критериями оценивания
13.30-17.30	Подготовка экспертами конкурсных участков, подготовка рабочей документации, внесение данных в ЦПЧ, обучение экспертов.
17.30-18.00	Завершение дня, подписание всех протоколов
18:00-19:00	Ужин
Д-1 / «10» марта 2025 г.	
11.30-12.00	Заезд и регистрация участников, заселение иногородних в общежитие
12.00-12.30	Работа экспертного сообщества
12.30-13.00	Обед для конкурсантов и экспертов
13.00-13.40	Открытие регионального чемпионата «Профессионалы 2025» Белгородской области по компетенции «Хлебопечение»
13.40-18.00	Знакомство участников и экспертов с площадкой, инструктаж. Проведение инструктажа по ТБ и ОТ. Оформление листа инструктажа участников соревнований. Объяснение участникам, оценка и распределение модулей. Расписание соревновательной части РЧ. Проверка тулбоксов. Электрический тест. Пробная выпечка.
18.00-18.30	Ужин для конкурсантов и экспертов
18.30-21.00	Вечер знакомств
Д1 / «11» марта 2025 г.	

07.00-07.30	Завтрак (I-II смена)
07.30-7.40	Прибытие на площадку. Инструктаж по технике безопасности и охране труда
07.40-08.00	Подготовка рабочего места
8.00-13.00	Работа площадки чемпионата по компетенции «Хлебопечение» (I смена)
13.00-13.30	Уборка площадки (I смена). Оценивание.
13.30-14.00	Обед для конкурсантов и экспертов (I-II смена)
14.00-19.00	Работа площадки чемпионата по компетенции «Хлебопечение» (II смена)
19.00-19.30	Уборка площадки (II смена). Оценивание.
19.30-20.00	Ужин для участников и экспертов (I-II смена)
Д2 / «12» марта 2025 г.	
07.00-07.30	Завтрак (I-II смена)
07.30-7.40	Прибытие на площадку. Инструктаж по технике безопасности и охране труда
07.40-08.00	Подготовка рабочего места
8.00-13.00	Работа площадки чемпионата по компетенции «Хлебопечение» (I смена)
13.00-13.30	Уборка площадки (I смена). Оценивание.
13.30-14.00	Обед для конкурсантов и экспертов (I-II смена)
14.00-19.00	Работа площадки чемпионата по компетенции «Хлебопечение» (II смена)
19.00-19.30	Уборка площадки (II смена). Оценивание.
19.30-20.00	Ужин для участников и экспертов (I-II смена)
Д3 / «13» марта 2025 г.	
07.00-07.30	Завтрак (I-II смена)
07.30-7.40	Прибытие на площадку. Инструктаж по технике безопасности и охране труда
07.40-08.00	Подготовка рабочего места
8.00-13.00	Работа площадки чемпионата по компетенции «Хлебопечение» (I смена)
13.00-13.30	Уборка площадки (I смена). Оценивание.
13.30-13.40	Выкладка финальной презентации (I смена).
13.40-14.00	Обед для конкурсантов и экспертов (I-II смена)
14.00-19.00	Работа площадки чемпионата по компетенции «Хлебопечение» (II смена)
19.00-19.10	Выкладка финальной презентации (II смена).
19.10-19.30	Уборка площадки (II смена). Оценивание.
19.30-20.00	Ужин для участников и экспертов (I-II смена)
20.00-22.00	Внесение и блокировка оценок в ЦСО, работа в ЦПЧ, подписание итогового протокола. Подведение итогов, подписание протоколов.