



ВСЕРОССИЙСКОЕ  
ЧЕМПИОНАТНОЕ  
ДВИЖЕНИЕ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МАСТЕРСТВУ

**ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ**  
**Регионального этапа чемпионата Кировской области**  
**по компетенции «Хлебопечение»**

<b>Общая информация</b>	
<b>Период проведения</b>	09.03.2025-14.03.2025
<b>Место проведения и адрес площадки</b>	КОГПОАУ «Кировский технологический колледж пищевой промышленности» г. Киров, Октябрьский проспект, 82
<b>ФИО Главного эксперта</b>	Копосова Мария Александровна
<b>Контакты Главного эксперта</b>	8 953 678 20 26 koposova-m82@mail.ru

<b>Д-2 / «09» марта 2025 г.</b>	
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 30% 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
<b>Д-1 / «10» марта 2025 г.</b>	
09:00-09:30	Завтрак
09:30-09:45	Регистрация конкурсантов на конкурсной площадке
09:45-10:00	Жеребьевка, инструктаж конкурсантов по ОТ и ТБ
10:00-10:15	Ознакомление конкурсантов с конкурсной документацией
10:15-12.00	Ознакомление конкурсантов с рабочими местами, тестирование оборудования
12:00-13:00	Обед
13:30-16:30	Ознакомление конкурсантов с рабочими местами, тестирование оборудования
14:00-18:00	Получение конкурсантами сырья, подача дополнительных заявок
<b>Д1 / «11» марта 2025 г.</b>	
08:00-08:30	Завтрак
08:30-08:40	Регистрация конкурсантов на конкурсной площадке
08:40-08:50	Инструктаж конкурсантов по ОТ и ТБ
08:50-09:00	Подготовка рабочего места
09:00-14.00	Выполнение конкурсного задания модулей А, Б, В: Модуль А Организация работы Модуль Б Сдобные изделия Модуль В Бейгл

14:00-14:10	Уборка рабочего места
14:10-15:00	Обед
15:00-18:00	Оценивание
<b>Д2 / «12» марта 2025 г.</b>	
08:00-08:30	Завтрак
08:30-08:40	Регистрация конкурсантов на конкурсной площадке
08:40-08:50	Инструктаж конкурсантов по ОТ и ТБ
08:50-09:00	Подготовка рабочего места
09:00-14.00	Выполнение конкурсного задания модулей А, Г, Д, Е: Модуль А Организация работы Модуль Г Слоеные изделия Модуль Д Кекс дрожжевой Модуль Е Национальные изделия
14:00-14:10	Уборка рабочего места
14:10-15:00	Обед
15:00-18:00	Оценивание
<b>Д3 / «13» марта 2025 г.</b>	
08:00-08:30	Завтрак
08:30-08:40	Регистрация конкурсантов на конкурсной площадке
08:40-08:50	Инструктаж конкурсантов по ОТ и ТБ
08:50-09:00	Подготовка рабочего места
09:00-14.00	Выполнение конкурсного задания модуля А, Ж, З, И: Модуль Ж. Пшеничный хлеб Модуль З Чиабатта Модуль И Декоративное изделие
14:00-14:10	Уборка рабочего места
14:10-14:20	Выкладка финальной презентации
14:30-15:00	Обед
15:00-17:00	Оценивание
17.00-20.00	Внесение и блокировка оценок в ЦСО, работа в ЦПЧ, подписание итогового протокола. Подведение итогов дня
<b>«14» марта 2025</b>	
	Церемония закрытия Регионального чемпионата «Профессионалы» Кировской области 2025. Объявление победителей и призеров чемпионата