|  |  |
| --- | --- |
|  | Региональный чемпионат  **« ПРОФЕССИОНАЛЫ»**  Курганской области  Компетенция **«Кондитерское дело»**  **Место проведения:**  г. Курган, ул. Некрасова, 10  ГБПОУ «Курганский техникум сервиса и технологий» |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Время** | **Мероприятия** |
|  |  | **17 марта 2024** |
| **Д-2** | 8.00-10.00 | Прием площадки |
| **Д-1** |  | **18 марта 2024** |
|  | 8.00-10.00 | Заезд участников и экспертов в общежитие (гостиницу) |
|  | 10.00-13.00 | Регистрация участников  Организационные вопросы  Инструктаж участников и экспертов по ОТ и ТБ.  Утверждение критериев оценки. Распределение ролей между экспертами. |
|  | 13.00-14.00 | Обед для участников и экспертов |
|  | 14.00-15.00 | Церемония открытия |
|  | 15.00-17-00 | Жеребьевка.  Ознакомление участников с конкурсными местами. Осмотр ящика участника. |
|  | 17.00-18.00 | Ужин для участников и экспертов |
| **Д1** |  | **19 марта 2024** |
|  | 7-30-8.30 | Завтрак для участников и экспертов. |
|  | 8.30-9.00 | Подготовка рабочего места |
|  | 9.00-12.00 | Выполнение модуля А Мучные кондитерские изделия **Задание 1 Антреме, задание 2 Эклеры, задание 3 Десерт на тарелке «Павлова»**  Работа объективного и субъективного жюри |
|  | 12.00-13.00 | Обед для участников и экспертов |
|  | 13.00-16.00 | Выполнение модуля А1,А2,А3. Работа объективного и субъективного жюри |
|  | 15.50-16.00 | Презентация модуля А1,А2,А3 |
|  | 16.00-16.30 | Работа дегустационного жюри |
|  | 16.30-17.30 | **Подведение итогов дня экспертами на конкурсном участке** |
|  | 17.30-18.00 | Ужин участников и экспертов |
|  |  | **20 марта 2024** |
| Д2 | 7-30-8.30 | Завтрак для участников и экспертов. |
|  | 8.30-9.00 | Подготовка рабочего места |
|  | 9.00-12.00 | Выполнение модуля А Мучные кондитерские изделия **Задание 4 Финансье**, **Задание 5 печенье песочное**  **Выполнение модуля В-Шоколад Конфеты (корпусные/нарезные/трюфель)**  **Модуль Г Моделирование**  Работа объективного и субъективного жюри |
|  | 12.00-13.00 | Обед для участников и экспертов |
|  | 13.00-16.00 | Выполнение модуля А4,А5,В,ГРабота объективного и субъективного жюри |
|  | 15.50-16.00 | Презентация модуля А4,А5,В,Г |
|  | 16.00-16.30 | Работа дегустационного жюри |
|  | 16.30-17.30 | **Подведение итогов дня экспертами на конкурсном участке** |
|  | 17.30-18.00 | Ужин участников и экспертов |
|  |  | **21 марта 2024** |
| Д3 | 7-30-8.30 | Трансфер участников и экспертов на площадку. Завтрак для участников и экспертов |
|  | 8.30-9.00 | Подготовка рабочего места |
|  | 9.00--13.00 | Выполнение модуля Б Кондитерские изделия **Маршмелоу**  Выполнение модуля Д Презентационная скульптура **Фигура из изомальта** Работа объективного и субъективного жюри |
|  | 13.00-14.00 | Обед для участников и экспертов |
|  | 14.00-16.00 | Выполнение модуля Б Д . Работа объективного и субъективного жюри |
|  | 15.50-16.00 | Презентация модуля Б,Д |
|  | 16.00-16.30 | Работа дегустационного жюри |
|  | 16.30-18.00 | **Подведение итогов дня экспертами на конкурсном участке** |
|  | 18.00-19.00 | Ужин участников и экспертов |
|  | 16.00-16.30 | Работа дегустационного жюри |
|  | 16.30-18.00 | **Подведение итогов дня экспертами на конкурсном участке**  **Подведение итогов соревнований экспертами. Подписание итоговых протоколов.** |
|  | 18.00-19.00 | Ужин участников и экспертов |
| Д+1 |  | **22 марта 2024** |
|  | 9.00 – 9.30 | ЗАВТРАК для участников и экспертов |
|  | 9.30 – 14.00 | Организационные мероприятия на конкурсной площадке |
|  | 15.30 | **Церемония ЗАКРЫТИЯ Чемпионата** |