

План работы проведения регионального этапа чемпионата «Профессионалы» 2026 года.

Компетенция: 47 Хлебопечение

Место проведения: КОГПОАУ «Кировский технологический колледж пищевой промышленности»
мастерская 101Б, г. Киров, Октябрьский проспект, д. 82.

Дата 15.02.26 Воскресенье день Д-2	
9.00-9.30	Регистрация конкурсантов и экспертов-наставников на площадке чемпионата
10:00-14:00	Занесение критериев оценки в систему ЦСО, их блокировка. Распечатка ведомостей. Оформление и подписание протоколов.
Дата 16.02.26 Понедельник день Д-1	
8.00 -8.30	Регистрация конкурсантов и экспертов-наставников на площадке чемпионата
8.30-9.00	Тренинг для конкурсантов «Знакомство»
8.30-10.00	Собрание экспертов: Инструктаж по ТБ и ОТ, подписание протоколов. Распределение ролей между экспертами. Обучение экспертов. Обсуждение конкурсного задания, внесение 30% изменений, подписание КЗ. Ознакомление с критериями оценки.
9.00-10.00	Инструктаж участников по охране труда и техники безопасности, Сбор подписей в Протоколах об ознакомлении. Распределение рабочих мест (жеребьевка).
10.00-12.00	Ознакомление с рабочими местами. Подготовка рабочих мест участников.
12.00-12.30	Обед участников и экспертов на площадке чемпионата.
13.00-15.00	Торжественное открытие Регионального этапа чемпионата «Профессионалы» Дворец творчества -мемориал ул. Сурикова, 21
Дата 17.02.26 Вторник день Д 1	
8.00-9.00	Брифинг на конкурсной площадке
9.00-9.10	Подготовка рабочего места
09:10-13:40	Выполнение участниками конкурсных заданий - модулей А, Б, В: Модуль А Организация работы Модуль Б Сдобные изделия Модуль В Хлебобулочные изделия ржано-пшеничные
12:00-12:30	Обед участников и экспертов на площадке чемпионата.
13.40-13.50	Уборка рабочего места
16.00-17.00	Собрание экспертов: подведение итогов дня.
Дата 18.02.26 Среда день Д 2	
8.00-9.00	Брифинг на конкурсной площадке
9.00-9.10	Подготовка рабочего места
09:10-13:40	Выполнение участниками конкурсных заданий - модулей А, Б, В, Д: Модуль А Организация работы Модуль Г Слоеные изделия
12:00-12:30	Обед участников и экспертов на площадке чемпионата.
13.40-13.50	Уборка рабочего места
16:00-17:00	Собрание экспертов: подведение итогов дня
Дата 19.02.26 Четверг день Д 3	
8.00-9.00	Брифинг на конкурсной площадке
9.00-9.10	Подготовка рабочего места
09:10-13:40	Выполнение участниками конкурсных заданий - модулей А, З: Модуль А Организация работы Модуль Д Пшеничный хлеб Модуль Ж Декоративное изделие Модуль Е Национальные изделия
12:00-12:30	Обед участников и экспертов на площадке чемпионата.

13.40-13.50	Уборка рабочего места
13.50-14.00	Заключительная презентация
16:00-17:00	Собрание экспертов: подведение итогов дня. Внесение результатов в ЦСО.
Дата 20.02.26 Пятница день Д 4	
13.00	Церемония закрытия Регионального чемпионата «Профессионалы» Кировской области 2026. Объявление победителей и призеров чемпионата. Gaudi - концертный зал ул. Никитская ул., 103А