

**ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ**

**Регионального этапа чемпионата Ненецкий Автономный Округ в 2025 году**

**по компетенции “Мастерство приготовления кофе и чая”**

|  |  |
| --- | --- |
| **Общая информация** | |
| **Период проведения** | 03.03.2025 - 07.03.2025 |
| **Место проведения и адрес площадки** | ГБПОУ НАО «Ненецкое профессиональное училище» г. Нарьян-Мар, ул.Выучейского , д.6 |
| **ФИО Главного эксперта** | Семяшкина Анна Степановна |
| **Контакты Главного эксперта** | +7 911 562 28 70 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Д-2 / «03» марта 2025 г.** | |
| 09:00-09:30 | Прибытие экспертов на площадку |
| 09:30-10:00 | Регистрация экспертов. |
| 10:00-12:30 | Знакомство с документами чемпионата.  Инструктаж по ОТ и ТБ.  Обучение экспертов (Калибровка). |
| 12:30-14:30 | Внесение 30% изменений в конкурсное задание, утверждение критериев оценки, распределение экспертных и судейских ролей. |
| 14:30-15:30 | Перерыв |
| 15:30-18.00 | Внесение критериев в ЦСО. Оформление и подписание протоколов.  Подготовка и печать конкурсной документации.  Подготовка конкурсных мест.  Подписание экспертами протоколов, методических пакетов и регламентирующих документов по компетенции |
|  |  |
| **Д-1 / «04» марта 2025 г.** | |
| 08:30-09:00 | Регистрация конкурсантов на площадке. |
| 09:00-10:00 | Знакомство с документацией чемпионата. Инструктаж по ОТ и ТБ.  Жеребьевка, распределения рабочих мест между конкурсантами чемпионата  Знакомство с конкурсным заданием и критериями оценки. |
| 10:00-11:00 | Знакомство с площадкой, проверка рабочих мест и оборудования. |
| 11:00-11:40 | Перерыв. |
| 11:40-13:00 | Ответы на вопросы участников. |
| 13:00-16:00 | Подготовка продуктов. |
| 16:00-18:00 | Собрание экспертов. Подведение итогов дня. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Д1 / «05» марта 2025 г.** | |
| 08:00-08:15 | Регистрация экспертов и конкурсантов |
| 08:15-08:30 | Инструктаж по охране труда и технике безопасности |
| 08:30-09:00 | Брифинг |
| 09:00-10:15 10:15-11:00 11:00-12:15 | (1 группа) Модуль Б. Каппинг кофе (1ч 15мин)  Модуль В. Купажирование чая (45мин) Модуль Г. Работа с экспрессо-машиной (1ч 15мин) |
| 12:15-12:45 | Перерыв |
| 12:45-14:00 14:00-14:45 14:45-16:00 | (2 группа) Модуль Б. Каппинг кофе (1ч 15мин)  Модуль В. Купажирование чая (45мин) Модуль Г. Работа с экспрессо-машиной (1ч 15мин) |
| 16:00-16:15 | Перерыв. |
| 16:15-17:30 17:30-18:15 18:15-19:30 | (3 группа) Модуль Б. Каппинг кофе (1ч 15мин)  Модуль В. Купажирование чая (45мин) Модуль Г. Работа с экспрессо-машиной (1ч 15мин) |
| 19:30-20:00 | Работа экспертов, подведение итогов |
|  |  |
| **Д2 / «06» марта 2025 г.** | |
| 08:00-08:15 | Регистрация экспертов и конкурсантов |
| 08:15-08:30 | Инструктаж по охране труда и технике безопасности |
| 08:30-09:00 | Брифинг |
| 09:00-10:30 10:30-11:45 11:45-12:30 | (1 группа) Модуль Д. Латте-арт (1ч) Модуль Е. Альтернативные методы заваривания кофе (1ч 15мин)  Модуль А. Обслуживание кофейного оборудования (45мин) |
| 12:30-13:00 | Перерыв. |
| 13:00-14:00 14:00-15:15 15:15-16:00 | (2 группа) Модуль Д. Латте-арт (1ч) Модуль Е. Альтернативные методы заваривания кофе (1ч 15мин)  Модуль А. Обслуживание кофейного оборудования (45мин) |
| 16:00-16:30 | Перерыв. |
| 16:30-17:30 17:30-18:45  18:45-19:30 | (3 группа) Модуль Д. Латте-арт (1ч) Модуль Е. Альтернативные методы заваривания кофе (1ч 15мин)  Модуль А. Обслуживание кофейного оборудования (45мин) |
| 19:30-20:00 | Работа экспертов, подведение итогов |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Д3 / «07» марта 2025 г.** | |
| 08:00-08:15 | Регистрация экспертов и конкурсантов |
| 08:15-08:30 | Инструктаж по охране труда и технике безопасности |
| 08:30-09:00 | Брифинг |
| 09:00-10:00 10:00-11:30 | (1 группа)  Модуль Ж. Чайный мастер (1ч) Модуль З. Наставничество (1ч 30мин) |
| 11:30-12:00 | Перерыв. |
| 12:30-13:00 13:00-14:30 | (2 группа) Модуль Ж. Чайный мастер (1ч) Модуль З. Наставничество (1ч 30мин) |
| 14:30-15:00 | Перерыв. |
| 15:00-16:00 16:00-17:30 | (3 группа) Модуль Ж. Чайный мастер (1ч) Модуль З. Наставничество (1ч 30мин) |
| 17:30-20:00 | Работа экспертов, подведение итогов. Внесение оценок в ЦСО. Оформление, печать и подписание документов. |
|  |  |