

**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 чемпионатаЗнакомство 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 |
| 09:00-10:1510:15-11:0011:00-12:15 | (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 |
| 12:45-14:0014:00-14:4514:45-16:00 | (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. |
| 16:15-17:3017:30-18:1518:15-19:30 | (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 |
| 09:00-10:3010:30-11:4511:45-12:30 | (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. |
| 13:00-14:0014:00-15:1515:15-16:00 | (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. |
| 16:30-17:3017:30-18:45 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 |
| 09:00-10:0010:00-11:30 | (1 группа)Модуль Ж. Чайный мастер (1ч)Модуль З. Наставничество (1ч 30мин) |
| 11:30-12:00 | Перерыв. |
| 12:30-13:0013:00-14:30 | (2 группа)Модуль Ж. Чайный мастер (1ч)Модуль З. Наставничество (1ч 30мин) |
| 14:30-15:00 | Перерыв. |
| 15:00-16:0016:00-17:30 | (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. |
|  |  |