

 **ПЛАН РАБОТЫ КОМПЕТЕНЦИИ**

 **«КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО» (СПМ)**

5 РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»ПО СТАНДАРТАМ WorldSkills Russia

С 17.02- 21 02. 2019 г. ПЯТИГОРСК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Дата** | **Событие** | **Участники события** |
|  | **С-3**15.02.2019 | Проверка соответствия планов застройки и оснащения площадок согласованным ПЗ ( планом застройки)и ИЛ ( инфраструктурными листами).Подписание актов приема площадок. | Главный Эксперт, Организатор. |
|  | **С-2**16.02.2019 | Подготовка площадки. Размещение на конкурсных участках (в комнатах Экспертов и Тех. дирекции). Мебели ( в т.ч числе шкафов для одежды, шкафов для бумаги, подключение компьютеров, принтеров, проекторов. Снабжение офисными принадлежностями для работы Экспертов. | Организатор |
| 2 | **С-1**17.02.2019 | Прибытие экспертов, участников. Трансферы. Заселение. | РКЦорганизатор |
| 3 | **С-1**17.02.2019 | Общее собрание Экспертов по компетенции 32 « Кондитерское дело»Распределение ролей между экспертами. Обучение новых Экспертов. Внесение 30% изменений в КЗ ( и при необходимости в критерии оценки). Оформление измененных КЗ. Загрузка изменённых КЗ в СIS. Прохождение Экспертами инструктажа по ОТ и поведение при чрезвычайных ситуациях. | Главный эксперт |
| 4 | **С-1**17.02.2019 | Знакомство участников с обновленным конкурсным заданием. Прохождение участниками инструктажа по ОТ и поведение при чрезвычайных ситуациях. Ознакомление с оборудованием. Подписание листов ознакомления с оборудованием. | Главный эксперт |
| 5 | **С1**18.02.2019 | Официальное открытие чемпионата | ОрганизаторРКЦ |
| 6 | **С1**18.02.2019 | Проведение конкурсной части. Начала работы конкурсантов на площадке в 9:00.Окончание работы конкурсантов на площадке в 17:15. | Эксперты |
| 7 | **С 2**19.02.2019 | Проведение конкурсной части. Начала работы конкурсантов на площадке в 9:00.Окончание работы конкурсантов на площадке в 16:15. | Главный эксперт,Эксперты |
| 8 | **С 3**20.02.2019 | Проведение конкурсной части. Начала работы конкурсантов на площадке в 9:00.Окончание работы конкурсантов на площадке в 16:15. Завершение выполнения конкурсных заданий и внесение оценок в CIS. Блокировка оценок. в 16-15 | Главный эксперт,Эксперты |
| 9  | **С 4**21.02.2019 | Отъезд Экспертов и участников. Церемония награждения и закрытие чемпионата в 18 час. | Главный эксперт,Эксперты РКЦ |

**Расписание**

|  |
| --- |
| **День С-1** – День экспертов и участников  |
| **Подготовка рабочего места** | **Соревновательный день – 6 часов**  | **Действия** | **Время презентации** | **Уборка, обсуждение Участник/Эксперт** |
| **День 1 18.02.2019** |
| 8:00 – 9:00 | 9:00 – 18:00Обед: 13:00 -14:00Открытие 14-00-15-00 | ПортфолиоЗадание C – Моделирование Задание F – Десерт на тарелке | 15:50-17:00 | 17:00 - 17:15 Уборка рабочего места. Осмотр бокса для оценки.17:15 – 17:30 Обсуждение. Участник/Эксперт |
| **День 2 19.02.2019** |
| 8:00 – 9:00 | 9:00 – 18:00Обед: 13:00 -14:00 | Задание D – Кондитерские изделия и шоколад | 15:50-16:00 | 16:00 - 16:15 Уборка рабочего места. Осмотр бокса для оценки.16:15 – 16:30 Обсуждение Участник/Эксперт |
| **День 3 20.02.2019** |
| 8:00 – 9:00 | 9:00 – 18:00Обед: 13:00 -14:00 | Задание A – МиниатюрыЗадание B - Фруктовое антреме  | 15:50-16:00 | 16:00 - 16:15 Уборка рабочего места. Осмотр бокса для оценки.16:15 – 16:30 Обсуждение Участник/Эксперт Подведение итогов |