



ВСЕРОССИЙСКОЕ  
ЧЕМПИОНАТНОЕ  
ДВИЖЕНИЕ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МАСТЕРСТВУ

## ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ

Регионального этапа чемпионата Ненецкий Автономный Округ в 2024 году  
по компетенции “Мастерство приготовления кофе и чая”

Общая информация	
Период проведения	18.03.2024 - 27.03.2024
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 / «18» марта 2024 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 и калибровка экспертов
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 / «19» марта 2024 г.	
09:30-10:00	Регистрация конкурсантов на площадке
10:00-11:30	Знакомство с документацией чемпионата Инструктаж по ОТ и ТБ Жеребьевка, распределения рабочих мест между конкурсантами чемпионата Знакомство с конкурсным заданием и критериями оценки
11:30-13:00	Знакомство с площадкой, проверка рабочих мест и оборудования
13:00-14.00	Перерыв
14:00-15:00	Ответы на вопросы участников
15:00-16:00	Подготовка продуктов
16:00-18:00	Собрание экспертов. Подведение итогов дня
Д1 / «20» марта 2024 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	(1 группа) Модуль Б. Каппинг кофе Модуль Г. Работа с эспрессо-машиной
11:45-12:00	Перерыв.
12:00-13:30 13:30-14:45	(2 группа) Модуль Б. Каппинг кофе Модуль Г. Работа с эспрессо-машиной
14:45-15:15	Перерыв.
15:15-16:45 16:45-18:00	(3 группа) Модуль Б. Каппинг кофе Модуль Г. Работа с эспрессо-машиной
18:00-18:15	Перерыв.
18:15-20:00	Работа экспертов, подведение итогов, внесение результатов в ЦСО
<b>Д2 / «21» марта 2024 г.</b>	
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 10:15-11:30	(1 группа) Модуль Д. Латте-арт Модуль Е. Альтернативные методы заваривания кофе
11:30-12:00	Перерыв.
12:00-13:15 13:15-14:30	(2 группа) Модуль Д. Латте-арт Модуль Е. Альтернативные методы заваривания кофе
14:30-15:00	Перерыв.
15:00-16:15 16:15-17:30	(3 группа) Модуль Д. Латте-арт Модуль Е. Альтернативные методы заваривания кофе
17:30-17:40	Перерыв.
17:40-20:00	Работа экспертов, подведение итогов, внесение результатов в ЦСО
<b>Д3 / «22» марта 2024 г.</b>	
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 10:30-12:00	(1 группа) Модуль Ж. Чайный мастер Модуль З. Наставничество
12:00-12:15	Перерыв.
12:15-13:45 13:45-15:15	(2 группа) Модуль Ж. Чайный мастер Модуль З. Наставничество
15:15-15:30	Перерыв.
15:30-17:00 17:00-18:30	(3 группа) Модуль Ж. Чайный мастер Модуль З. Наставничество
18:30-18:40	Перерыв.
18:40-20:00	Работа экспертов, подведение итогов, внесение результатов в ЦСО