****

**ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ**

**Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству**

**«Профессионалы» - 2026 в Кузбассе**

|  |  |
| --- | --- |
| **Общая информация** | |
| **Период проведения** | 16.02.2026-19.02.2026 |
| **Место проведения и адрес площадки** | ГАПОУ Новокузнецкий торгово-экономический техникум, Кемеровская область-Кузбасс, г. Новокузнецк, ул. Кутузова, д.84, |
| **ФИО Главного эксперта** | Сентябова Елена Владимировна |
| **Контакты Главного эксперта** | +7 (960) 930 36 00 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Д-2 / Д-1 «16» февраля 2026 г. (согласовано с РКЦ)** | |
| 08:00-08:30 | Завтрак |
| 08:30-09:00 | Прибытие экспертов на площадку |
| 09:00-12:00 | Прием площадки. Регистрация экспертов. Инструктаж и обучение экспертов на площадках. Распределение ролей между экспертами. Подписание экспертами методических пакетов и регламентирующих документов по компетенции. |
| 12:00-13:00 | Обед |
| 13:00-13:30 | Прибытие участников на площадку, регистрация, инструктаж по технике безопасности. Проверка документов, удостоверяющих личность с заявочными листами. Подписание методических пакетов и регламентирующих документов по компетенции. Жеребьевка. |
| 13:00-17:30 | Ознакомление с конкурсными заданиями, рабочими местами и материалами. Подготовка рабочих мест, проверка инструмента. |
| 17:30-18:00 | Ужин |
| **Д 1 / «17» февраля 2026 г.** | |
| 07:45-08:00 | Завтрак |
| 08:00-08:15 | Сбор участников соревнований |
| 08:15-08:30 | Инструктаж по ТБ. Выдача задания, обсуждение, ответы на вопросы конкурсантов и экспертов. |
| 08:30-11:30 | Модуль Д. Определение физико-химических показателей в виноматериале (3 часа) |
| 11:30-12:10 | Обед |
| 12:15-16:15 | Модуль Е. + Модуль Ж. Перегонка виноматериала, приготовление и определение физико- химических показателей в приготовленной продукции. Органолептическая оценка качества вин (4 часа, включая 30 мин. Мод.Ж) |
| 16:15-18:00 | Оценка модулей Д, Е, Ж |
| 18:00-18:30 | Ужин |
| 18:00-19:00 | Подведение итогов конкурсного дня.  Совещание экспертов, занесение итогов дня в ЦСО. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Д 2 / «18» февраля 2026 г.** | |
| 07:45-08:00 | Завтрак |
| 08:00-08:15 | Сбор участников соревнований |
| 08:15-08:30 | Инструктаж по ТБ. Выдача задания, обсуждение, ответы на вопросы конкурсантов и экспертов. |
| 08:30-12:30 | Модуль А. Приготовление и определение физико-химических показателей вспомогательного сырья и готовой продукции в безалкогольном производстве (4 часа) |
| 12:30-13:30 | Обед |
| 13:30-14.10 | Модуль Б. Органолептическая оценка качества безалкогольных напитков (40 мин) |
| 14:10-17:00 | Оценка модуля А, Б |
| 17:00-17:30 | Ужин |
| 17:30-18:00 | Подведение итогов конкурсного дня.  Совещание экспертов, занесение итогов дня в ЦСО. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Д 3 / «19» февраля 2026 г.** | |
| 07:45-08:00 | Завтрак |
| 08:00-08:15 | Сбор участников соревнований. |
| 08:15-08:30 | Инструктаж по ТБ. Выдача задания, обсуждение, ответы на вопросы конкурсантов и экспертов. |
| 08:30-11:00 | Модуль В. Приготовление и определение физико-химических, органолептических показателей вспомогательного сырья и готовой продукции в пивоваренном производстве (2 часа 30 минут) |
| 11:10-11:50 | Модуль Г. Органолептическая оценка качества пива (40 минут) |
| 12:00-12:40 | Обед |
| 13:00-14:00 | Награждение участников соревнования сертификатами. Фотосессия. |
| 14:00-16:00 | Оценка модуля В, Г |
| 16:00-18:00 | Подведение итогов конкурсного дня.  Совещание экспертов, занесение итогов дня в ЦСО. |
| 18:00-18:30 | Ужин |