

**План проведения отборочного чемпионата по компетенции  
Поварское дело**

<b>Время</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Место проведения</b>
<b>16 января 2018</b>		
7.00 – 8.00	Завтрак	Столовая АТОПТ
8.00 – 8.30	Жеребьёвка Вскрытие «Черного ящика»	Кабинет №2
8.30 – 9.30	Написание меню. Окончательная дозаявка продуктов	Кабинет №2
9.30- 10.30	Работа с экспертами	Кабинет №2
9.30-10.30	Знакомство участников с площадкой. Вводный инструктаж по охране труда.	Учебный кулинарный цех №1
10.30-15.30	Выполнение заданий <b>1 смена</b> (6 человек)	Учебный кулинарный цех №1
15.30 – 16.00	Уборка рабочих мест участниками 1 смены	Учебный кулинарный цех №1
16.00 – 21.00	Выполнение заданий <b>2 смена</b> (5 человек)	Учебный кулинарный цех №1
21.00 -21.30	Уборка рабочих мест участниками 2 смены	Учебный кулинарный цех №1
21.00 -21.30	Подведение итогов 1 дня работы	Кабинет №2
21.30	Ужин	Столовая АТОПТ
<b>17 января</b>		
7.00 – 7.40	Завтрак	Столовая АТОПТ
7.40 -8.00	Инструктаж по охране труда на рабочем месте.	Учебный кулинарный цех №1
8.00 – 13.00	Выполнение заданий <b>3 смена</b> (6 человек)	Учебный кулинарный цех №1
13.00 -13.30	Уборка рабочих мест участниками 3 смены	Учебный кулинарный цех №1
13.30 – 18.30	Выполнение заданий <b>4 смена</b> (5 человек)	Учебный кулинарный цех №1
18.30 -19.00	Уборка рабочих мест участниками 4 смены	Учебный кулинарный цех №1
18.30 – 20.00	Подведение итогов	Кабинет №2
20.00	Ужин	Столовая АТОПТ