

График работы площадки
Х Ярославского чемпионата «Абилимпикс»

17-21 марта 2025 года.

График работы площадки по компетенции «Карвинг»

В категории: «Студент»

Место проведения: г. Ярославль ул.Советская, д.77

Мастерская «Кондитерское дело»

ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания

«18» марта 2025 года

Дата проведения	Время	Описание	Адрес
18 марта 2025	09:00-09:30	Сбор. Регистрация участников	г. Ярославль ул.Советская, д.77 кабинет № 28
	09:30-10:00	Инструктаж ТБ, подготовка.	г. Ярославль ул.Советская, д.77 кабинет № 28
	10:00-11:30	Модуль А: Вырезание изделий из овощей и фруктов по заданной тематике	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Кондитерское дело»
	11:30-13:00	Модуль Б: Композиция из овощей и фруктов	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Кондитерское дело»
	13:00-13:30	Модуль В: Особенности конкурсного задания - Работа с 30% изменениями (черный ящик).	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Кондитерское дело»
	13:30-14:30	Работа экспертов	г. Ярославль ул.Советская, д.77 кабинет № 28

Гл. эксперт по компетенции _____ Иванова Софья Ранतिकовна

График работы площадки
X Ярославского чемпионата «Абилимпикс»

17-21 марта 2025 года.

**График работы площадки по компетенции
«Выпечка хлебобулочных изделий»**

В категории: «Студент»

Место проведения: г. Ярославль ул.Советская, д.77

Мастерская «Хлебопечение»

ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания

«18» марта 2025 года

Дата проведения	Время	Описание	Адрес	
18 марта 2025	09:00-09:30	Сбор. Регистрация участников	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Хлебопечение»	
	09:30-10:00	Инструктаж ТБ, подготовка.	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Хлебопечение»	
	10.00 – старт			
		Модуль А. Организация работы на площадке Внимание!!! Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Хлебопечение»	
		Модуль Б. Подготовка сырья, замес и брожение теста для чабатты	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Хлебопечение»	
		Модуль Б. Подготовка сырья, замес и брожение теста для пшеничного Тартина	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Хлебопечение»	
		Модуль Б. Подготовка сырья и приготовление теста для десерта Кукис	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Хлебопечение»	
		Модуль Б. Формовка десерта Кукис	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Хлебопечение»	
		Модуль Б. Формовка, расстойка чабатты	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Хлебопечение»	
		Модуль Б. Формовка и расстойка пшеничного Тартина	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Хлебопечение»	
		Модуль В. Выпечка чабатты	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Хлебопечение»	

		Модуль В. Выпечка пшеничного Тартина	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Хлебопечение»
		Модуль В. Выпечка десерта Кукис	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Хлебопечение»
		Модуль Г. Подача чиабатты	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Хлебопечение»
		Модуль Г. Подача Пшеничного Тартина	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Хлебопечение»
		Модуль Г. Подача десерта Кукис	г. Ярославль ул.Советская, д.77 Мастерская «Хлебопечение»
	14:30 – окончание работы с конкурсным заданием		
14:30-15:30	Работа экспертов		

Гл. эксперт по компетенции _____ Войцеховская Елена Александровна