****

**ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ**

**Регионального этапа чемпионата Ненецкий Автономный Округ в 2025 году**

**по компетенции Выпечка осетинских пирогов**

|  |
| --- |
| **Общая информация** |
| **Период проведения** | 03.03 -07.03.2025 |
| **Место проведения и адрес площадки** | ГБПОУ НАО «НПУ» г. Нарьян-Мар, ул. Выучейского, 6 |
| **ФИО Главного эксперта** | Чупрова Светлана Анатольевна |
| **Контакты Главного эксперта** | 89115552724 |

|  |
| --- |
| **Д-2 / «03» марта 2025 г.** |
| 09:00-10:00 | Регистрация экспертов  |
| 10:00-11:00 | Принятие площадки, подписание ИЛ, акта готовности площадки |
| 11:00-13:00 | Обучение экспертов  |
| 13:00-14.00 | Обед конкурсантов и экспертов  |
| 14:00-14.15 | Размещение программы проведения на площадке  |
| 14:15-14:45 | Распределение ролей между экспертами |
| 14:45-15:15 | Распределения аккредитованных экспертов на площадке проведения чемпионата по группам оценки  |
| 15.15-16.00 | Ознакомление экспертов с измененным КЗ |
| 16.00-17.00 | Внесение критериев в CIS. Подписание схемы оценки |
| 17.00-17.30 | Инструктаж по ОТ и ТБ экспертов. |
| 17.30-18.00 | Подписание экспертами протоколов, методических пакетов и регламентирующих документов по компетенции |
| **Д-1 / «04» марта 2025 г.** |
| 09:00-10:00 | Регистрация экспертов и конкурсантов |
| 10:00-10:30 | Инструктаж по ОТ и ТБ экспертов и конкурсантов |
| 10:30-12.30 | Знакомство с конкурсным заданием и критериями оценки |
| 12:30-13.00 | Жеребьевка, распределение рабочих мест между конкурсантами чемпионата |
| 13:00-14:00 | Обед конкурсантов и экспертов  |
| 14:00-17:00 | Знакомство с площадкой, рабочими местами и оборудованием |
| 17:00-18:00 | Подписание всех протоколов |
| **Д1 / «05» марта 2025 г.** |
| 07:00-07:15 | Регистрация экспертов и конкурсантов |
| 07:15-07:25 | Инструктаж по охране труда и технике безопасности |
| 07:25-07:35 | Брифинг |
| 07:35-07:45 | Модуль А. Организация работы |
| 07:45-10:15 | Модуль Б. Пироги круглой формы |
| 10:15-12:15 | Модуль В. Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) |
| 12:15-12:25 | Модуль А. Организация работы |
| 12:25-12:45 | Обед конкурсантов и экспертов |
|  | 2 смена |
| 12:45-12:55 | Модуль А. Организация работы |
| 12:55-15.25 | Модуль Б. Пироги круглой формы |
| 15.25-17.25 | Модуль В. Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) |
| 17.25-17.35 | Модуль А. Организация работы |
| 17.35-19.35 | Работа экспертов |
|  |
| **Д2 / «06» марта 2025 г.** |
| 07:00-07:15 | Регистрация экспертов и конкурсантов |
| 07:15-07:25 | Инструктаж по охране труда и технике безопасности |
| 07:25-07:35 | Брифинг |
| 07:35-07:45 | Модуль А. Организация работы |
| 07:45-10:15 | Модуль Г. Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын» |
| 10:15-11:45 | Модуль Д. Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста |
| 11:45-12:45 | Модуль Е. Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста |
| 12:45-12:55 | Модуль А. Организация работы |
| 12:55-13:15 | Обед конкурсантов и экспертов |
|  | 2 смена |
| 13:15-13:25 | Модуль А. Организация работы |
| 13:25-15.55 | Модуль Г. Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын» |
| 15.55-17.25 | Модуль Д. Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста |
| 17.25-18.25 | Модуль Е. Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста |
| 18.25-18.35 | Модуль А. Организация работы |
| 18.35-20:35 | Работа экспертов, подведение итогов |
|  |
| **Д3 / «07» марта 2025 г.** |
| 07:00-07:15 | Регистрация экспертов и конкурсантов |
| 07:15-07:25 | Инструктаж по охране труда и технике безопасности |
| 07:25-07:35 | Брифинг |
| 07:35-07:45 | Модуль А. Организация работы |
| 07:45-11:15 | Модуль Ж. Пироги сдобные |
| 11:15-13:45 | Модуль З. Пироги круглой формы |
| 13:45-13:55 | Модуль А. Организация работы |
| 13:55-14:15 | Обед конкурсантов и экспертов |
| 14:15-14:25 | Модуль А. Организация работы |
| 14:25-17:55 | Модуль Ж. Пироги сдобные |
| 17:55-20:25 | Модуль З. Пироги круглой формы |
| 20:25-20:35 | Модуль А. Организация работы |
| 20:35-22:35 | Работа экспертов, подведение итогов. Завершение работы |