|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Модуль1.1 | | | Холодная закуска - Птица | Компетенция 34 |
|  | | | | |
|  | Описание | * Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы - рулет * Обязательные продукты– Филе куриное или мякоть бедра, продукт определится за два до начала соревнований * 1 соус на выбор участника * Минимум 1 гарнир на выбор участника | | |
|  | Подача | * Масса блюда - минимум 80 г – максимум 130 г * 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская 32 см      * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | | |
|  | Основные ингредиенты | * Используйте ингредиенты с общего стола * Используйте ингредиенты из списка продуктов | | |
|  | Обязательные  ингредиенты | * Филе куриное или мякоть бедра, продукт определится за два дня до начала соревнований | | |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке | | |

Пример



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль1.2** | | | **Рыба** | **Компетенция 34** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | * Приготовить 3 порции основного горячего блюда из рыбы * 2 гарнира: * 1–ый из овощей на выбор участника * 2-ой из овощей - пюре!!! * Минимум 1 соус на выбор участника; | | |
|  | **Подача** | * Масса блюда - минимум 220г * Соотношение основного продукта и гарнира 60:40 * 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см * Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации * **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
|  | **Основные ингредиенты** | * Используйте ингредиенты с общего стола * Используйте ингредиенты из списка продуктов * Используйте продукты из «Чёрного ящика» - рыба (тушка) | | |
|  | **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке** | | |

Пример



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Модуль1.3 | | | Десерт – Песочное тесто | Компетенция 34 |
|  | | | | |
|  | Описание | * Приготовить 3 порции десерта с использованием песочного теста (или его производных) как одного из основных компонентов * Минимум 1 соус на выбор участника * Минимум один обязательный декоративный элементна выбор участника | | |
|  | Подача | * Масса десерта - минимум 100г * 3 порции десерта подаются на круглой белой плоскойтарелке диаметром 32 см * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | | |
|  | Обязательные  ингредиенты | * Песочное тесто или его производные | | |
|  | Основные ингредиенты | * Используйте ингредиенты с общего стола * Используйте ингредиенты из списка продуктов | | |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке | | |

Пример



**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**