|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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
 |
|  | Обязательныеингредиенты | * 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!!!
 |
|  | Обязательныеингредиенты | * 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.**