



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа
«Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»

689251, Чукотский АО, п. Провидения, ул. Полярная, д. 38. Телефон: 8 (42735) 2-23-53; 8 (42735) 2-24-68. Факс: 8 (42735) 2-23-12. e-mail: spu2@bk.ru



ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

«УТВЕРЖДЕНО»

Менеджер компетенции «Поварское дело»

А. А. Иришкина


«___» _____ 2024 год

Разработано экспертным сообществом компетенции
«Поварское дело», 2024 год

СОГЛАСОВАНО

ИП «Иващенко Антон Владимирович»
наименование организации/предприятия

И. о. руководителя


подпись

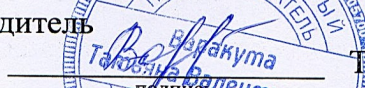
О. В. Алексеева
ФИО

«27» _____ 2024 год
М. П. (при наличии)

СОГЛАСОВАНО

ИП «Варакута Гатьяна Валентиновна»
наименование организации/предприятия

Руководитель


подпись

Т. В. Варакута
ФИО

«27» _____ 2024 год
М. П. (при наличии)

ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ КОМПЕТЕНЦИИ «Поварское дело»

Категория «Юниоры»

Регионального этапа Чемпионата по профессиональному
мастерству «Профессионалы» в 2024 г.

2024 г.

Компетенция	ПОВАРСКОЕ ДЕЛО
Наименование этапа Чемпионата	Региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2024 г. в категории "Юниоры"
Субъект РФ	Чукотский АО, Российская Федерация
Базовая организация расположения конкурсной площадки	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа "Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения"
Адрес конкурсной площадки	Чукотский АО, Провиденский ГО, пгт. Провидения, ул. Полярная, д. 38
Даты проведения	25.03.2024 - 29.03.2024
Главный эксперт	Радиулова Оксана Владимировна
Электронная почта ГЭ	oksanna.radiulova@mail.ru
Телефон ГЭ	8-914-537-49-85
Технический эксперт	Козлитин Владимир Владимирович
Электронная почта ТЭ	vkprov@bk.ru
Телефон ТЭ	8-914-081-98-19
Количество конкурсантов (команд)	5
Количество рабочих мест	5
Количество экспертов (в т.ч. с ГЭ)	10

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки

Региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2024 г. в категории "Юниоры"

по компетенции

ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

Основная информация о конкурсной площадке:			
Субъект Российской Федерации:	Чукотский АО, Российская Федерация		
Базовая организация расположения конкурсной площадки:	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа		
Адрес базовой организации:	Чукотский АО, Провиденский ГО, пгт. Провидения, ул. Полярная, д. 38		
Главный эксперт:	Радиулова Оксана Владимировна	oksanna.radiulova@mail.ru	8-914-537-49-85
Технический эксперт:	Козлитин Владимир Владимирович	vkprov@bk.ru	8-914-081-98-19
Количество экспертов (в т.ч. с главным экспертом):	10		
Количество конкурсантов (команд):	5		
Количество рабочих мест:	5		
Даты проведения:	25.03.2024 - 29.03.2024		

Общая зона конкурсной площадки (оборудование, инструмент, мебель)

Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):

Площадь зоны: 8 кв.м.

Освещение: 400 люкс

Интернет: не требуется

Электричество: 2 пилота по 6 розеток, 2 розетки по 220 Вольт (по 2 кВт на каждую)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости): требуется

Покрытие пола: плитка или наливные полы

Подведение/отведение ГХВС (при необходимости): не требуется

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Приточно-вытяжная система вентиляции	XVETERO ERVQ-B150-1B1 (H01) Поток воздуха м³ ч150 Тип нагревателяЭлектрический Питание, В220 В	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
2	Шкаф шоковой заморозки	Polairis CR5-GРазмер (ШхДхВ): 800мм х 800мм х 900мм Вес нетто 115 Вес брутто 135 Оттайка автоматическая / горячим газом Напряжение (В) 220 Толщина стенки корпуса, мм: 61 Терморегулятор: multifunctional панель с увеличенным дисплеем Охлаждение от ... до ...*: +90...+3°C Масса jхлаждаемого продукта, кг: 20 Режим мягкого охлаждения: Да Режим быстрого охлаждения: Да Замораживание от ... до ...*: +90... - 18°C Время замораживания (мин) 240 Режим мягкого замораживания: Да Режим быстрого замораживания: Да	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
3	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм	Оборудование и инструменты	10	шт	10	
4	Часы настенные (электронные)	Часы настенные, корпус пластиковый. Циферблат светлый, диаметр 50 см.	Оборудование и инструменты	2	шт	2	
5	Термометр инфракрасный	Безконтактный термометр DT 8836 Исполнение Пистолет Оптическое разрешение 8:1 Нижний предел диапазона измеряемых температур (инфракрасное измерение) -30°C Верхний предел диапазона измеряемых температур (инфракрасное измерение) +260°C Погрешность ±2%	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
6	Микроволновая печь	LG MS20R42D Объем 20 л Мощность микроволн 700 Вт Внутреннее покрытие камеры эмаль	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
7	Стол производственный	1800x600x850,допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	Оборудование и инструменты	2	шт	2	

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Офисный стол	Железная рама, столешница ДСП	Мебель	2	шт	2	
2	Стол компьютерный	(ШхГхВ) 1200х700х750	Мебель	2	шт	2	
3	Стул	Железная рама, сиденье и спинка ДСП	Мебель	8	шт	8	
4	Запираемый шкафчик	4 запираемых ящиков (ШхГхВ) 400х500х500	Мебель	2	шт	2	
5	Вешалка	штанга на колесах, с крючками	Оборудование	1	шт	1	
6	Мусорная корзина	Пластиковая 10 л	Оборудование	2	шт	2	
7	Кресло компьютерное	на колесиках, с подлокотниками синяя или серая обивка рассчитанные на вес не менее 100 кг	Мебель	2	шт	2	
8	Стеллаж	(ШхГхВ) 2000х500х2000 металлический, 5 полок	Мебель	1	шт	1	
9	Компьютер (ноутбук)	НР, 15"	Оборудование ИТ	2	шт	2	
13	Сетевой удлинитель (на 5 розеток)	5 м, с предохранителем	Оборудование	2	шт	2	
15	Лазерный принтер А4	Запас тонера на 5 000 листов.	Оборудование ИТ	1	шт	1	
16	Операционная система	Операционная система обеспечивает: - Работоспособность всего программного обеспечения необходимого для выполнения конкурсного задания в полном объеме - Стабильное и бесперебойное подключение ПК участника к сети Ethernet	ПО	2	шт	2	
17	Программное обеспечение для создания аналитических материалов	ПО для создания аналитических материалов обеспечивает - Работу с растровым изображением - Работу с внедрённым изображением (обрезка, масштабирование, перемещение и т.д.) - Создание таблиц и схем - Возможность использования различных шрифтов без их внедрения в программу во время работы - Сохранение файлов с точным указанием форматов (А4, А3 и т.д.) и указанием их размеров в пикселях, миллиметрах и т.д. - Возможность создания авторской графики - Возможность работы с графическим планшетом - Сохранение итоговых файлов в форматах - .jpg (.jpeg), .pdf, .png Для обеспечения выше указанных требований/возможностей возможно использовать не одну программу, а несколько	ПО	2	шт	2	
18	Программное обеспечение для просмотра изображений	Программное обеспечение	ПО	2	шт	2	
19	Медиапроигрыватель	Медиапроигрователь обеспечивает: - Воспроизведение видео и аудио файлов: Контейнерные: AVI, FLAC, FLV[a], Matroska, MP4, MPJPEG, MPEG-2 (ES, MP3), QuickTime File Format, WAV и другие Аудио: AAC, AC-3, FLAC, MP3 и другие Видео: H.263, H.264/MPEG-4 AVC, H.265/MPEG-H HEVC, MJPEG, MPEG-1, MPEG-2, MPEG-4 и другие	ПО	2	шт	2	

20	Программное обеспечение для просмотра файлов в формате .pdf	ПО для просмотра файлов в формате .pdf обеспечивает: - Открытие файлов в формате .pdf (как одностраничных, так и много страничных) - Возможность масштабировать и изменять ориентацию изображения	ПО	2	шт	2	
21	Программное обеспечение для создания презентаций	ПО для создания презентаций обеспечивает: - Создание много страничных, статичных презентаций - Работу с растровым изображением - Работу с внедрённым изображением (обрезка, масштабирование, перемещение и тд) - Создание таблиц и схем - Возможность использования различных шрифтов без их внедрения в программу во время работы - Возможность использования аудио и видео файлов в создании презентации - Возможность создание анимированных переходов между слайдами, текстовыми или иными материалами - Возможность записи голоса поверх видео ряда - Возможность сохранения итогового файла в формате .pdf, .avi, .mpg4 (.mpeg4)	ПО	2	шт	2	
22	Интернет-браузер	Интернет-браузер обеспечивает: - Быстрый и безопасный поиск информационных материалов - Давать возможность взаимодействия с системами обмена файлами (принятие и отправка файлов) - Доступ к e-mail участника - Давать возможность безопасно копировать текстовую и визуальную информацию из открытых источников	ПО	2	шт	2	
23	Пакет офисных программ	Пакет офисных программ обеспечивает: - Работу с текстовыми файлами в формате .doc, .docx - Работу с электронными таблицами в формате .xlsx и его интерпритации - Чтение и создание документов и их сохранение в выше указанных форматах - Работу с табличными данными, текстом, изображением	ПО	2	шт	2	
24	Экран для проектора	На штативе, 4:3	Оборудование ИТ	1	шт	1	
25	Ветошь (для протирки загрязненных поверхностей)	изготовлена из хлопка, размер от 50смх50см.	Расходные материалы	2	шт	2	
26	Одноразовые полотенца. Рулон.	Салфетки (полотенца) универсальные биоразлагаемые одноразовые 100% вискоза, в рулоне, количество в 1 рулоне 100 штук, размер 25х20 см.	Расходные материалы	4	шт	4	
27	Одноразовые салфетки	Салфетки (полотенца) универсальные биоразлагаемые одноразовые 100% вискоза, в рулоне, количество в 1 рулоне 100 штук, размер 25х23 см.	Расходные материалы	4	шт	4	
28	Проектор	Мультимедийный EPSON	Оборудование ИТ	1	шт	1	
29	Программное обеспечение для сканирования	Периферийный EPSON	Оборудование ИТ	2	шт	2	
Охрана труда и техника безопасности							
№	Наименование	Краткие (рамочные) техничские характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Стол	(ШхГхВ) 1400х600х750 столешница 26 мм МДФ	Мебель	1	шт	1	
2	Стул	Size - 54х42х77 cm Extra details - 4 ножки, без подлокотников	Мебель	1	шт	1	

Дегустационная

Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):
Площадь зоны: 18 кв. м (9х2 м)
Освещение: 300 люкс
Интернет: не требуется
Электричество: не требуется
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости): не требуется
Покрытие пола: ламинат/паркет
Подведение/отведение ГХВС (при необходимости): не требуется
Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Вилки из нержавеющей стали	25 см	Оборудование и инструменты	20	шт	20	
2	Ножи из нержавеющей стали	25 см	Оборудование и инструменты	20	шт	20	
3	Ложки из нержавеющей стали	25 см	Оборудование и инструменты	20	шт	20	
4	Тарелки одноразовые	d20 см	Расходные материалы	100	шт	100	
5	Стол	Железная рама, столешница ДСП	Мебель	8	шт	8	
6	Мусорная корзина	Пластиковая 10 л	Мебель	2	шт	2	
7	Кулер 19 л	Напольный кулер A.E.L. LC-AEL-809A black	Мебель	1	шт	1	
8	Термометр инфракрасный	Моментального измерения, бесконтактный	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
9	Весы настольные электронные (профессиональные)	AND HT-5000 136х195х44 мм, дискретность 0,1 г	Оборудование и инструменты	1	шт	1	

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки
Региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2024 г. в категории "Юниоры"
по компетенции
ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

Основная информация о конкурсной площадке:			
Субъект Российской Федерации:	Чукотский АО, Российская Федерация		
Базовая организация расположения конкурсной площадки:	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономн		
Адрес базовой организации:	Чукотский АО, Провиденский ГО, пгт. Провидения, ул. Полярная, д. 38		
Главный эксперт:	Радиулова Оксана Владимировна	oksanna.radiulova@mail.ru	8-914-537-49-85
Технический эксперт:	Козлитин Владимир Владимирович	vkprov@bk.ru	8-914-081-98-19
Количество экспертов (в т.ч. с главным экспертом):	10		
Количество конкурсантов (команд):	5		
Количество рабочих мест:	5		
Даты проведения:	25.03.2024 - 29.03.2024		

Рабочее место Конкурсанта (основное оборудование, вспомогательное оборудование, инструмент (по количеству рабочих мест))

Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):							
Площадь зоны: не более 16 кв. м.							
Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее 300 люкс)							
Интернет: Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)							
Электричество: на 1 бокс для участника, 380 вольт , 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 8 розеток							
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости): требуется							
Покрытие пола: плитка или наливные полы							
Подведение/отведение ГХВС (при необходимости): требуется							
Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется							

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Стол производственный	3600x600x850 мм из нержавеющей стали с бортом и внутренней металлической полкой, глухой	Оборудование	3	шт	15	
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Для UNOKS Ширина 90 см; Глубина 90 см	Оборудование	1	шт	5	
3	Пароконвектомат	UNOKS Высота, см 93 Ширина, см 86 Глубина, см 88.2 Мощность, кВт 10.5 Формат емкости GN 1/1 t режим, °C +30...+260 t режим, °C +30...+260 Таймер Нет Кол-во уровней 5 Установка Настольная	Оборудование	1	шт	5	
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	MIER 223 AC "Mary" Класс точности III (средний) Режим работы Работа с запрограммированными числами, Учет веса тары, Простое взвешивание, Вычисление сдачи, Счетный режим, Режим суммирования Тип дисплея LED, LCD	Оборудование	1	шт	5	
5	Плита индукционная	Hurakan HKN-ICF35DX47 830x700x150 см, размер конфорки 280x280мм, мощность 14 кВт, напряжение 380 В	Оборудование	1	шт	5	
6	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм	Оборудование	3	шт	15	
7	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x40 мм	Оборудование	2	шт	10	
8	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм	Оборудование	2	шт	10	
9	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x65 мм	Оборудование	2	шт	10	
10	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40 мм	Оборудование	2	шт	10	
11	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20 мм	Оборудование	2	шт	10	
12	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105x65 мм	Оборудование	3		15	

13	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1V1 530x325x65 мм	Оборудование	1	шт	5	
14	Планетарный миксер	В 5 ECO Установка настольный Объем 5 л Механизм поднятия головы подъемная траверса Число скоростей 6 Напряжение 220 В Мощность 0.8 кВт	Оборудование	1	шт	5	
15	Шкаф холодильный	MANFELD Общий полезный объем: 316 л Объем холодильной камеры: 316 л Расположение морозильной камеры: отсутствует Тип управления: электронное	Оборудование	1	шт	5	
16	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 мм	Оборудование	1	шт	5	
17	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850 мм	Оборудование	1	шт	5	
18	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	GARLYN HB-310 Мощность 1,2 кВт, 9 000-15 000 об/мин	Оборудование	1	шт	5	
19	Смеситель холодной и горячей воды	Латунь, 440 мм	Оборудование	2	шт	10	
20	Тарелка глубокая белая (для закуски)	С широкими плоскими ровными полями 28 см, 250 мл, без декора	Посуда	3	шт	15	
21	Тарелка глубокая белая (для супа)	С широкими плоскими ровными полями 28 см, 300 мл, без декора	Посуда	3	шт	15	
22	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр 30 см без декора с ровными полями	Посуда	9	шт	45	
23	Тарелка прямоугольная белая плоская	Размер по одному краю 18 см, по второму краю 25 см, без декора с ровными полями	Посуда	3	шт	15	
24	Соусник	50 мл металлический	Посуда	2	шт	10	
25	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	40 литров, педального типа	Оборудование	2	шт	10	
26	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объем 5 л, 3 л, 2 л, 1,5 л, 1,2 л, 1 л	Посуда	1	набор	5	
27	Сотейник для индукционных плит	Объем 0,6 л	Посуда	1	шт	5	
28	Сотейник для индукционных плит	Объем 0,8 л	Посуда	1	шт	5	
29	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметр 24 см	Посуда	2	шт	10	
30	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметр 28 см	Посуда	1	шт	5	
31	Набор разделочных досок, пластиковые	H=18 мм, L=600 мм, B=400 мм (жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая)	Оборудование	1	набор	5	
32	Мерный стакан	Пластик, 2000 мл	Посуда	2	шт	10	
33	Венчик	Высота, мм. 100; Длина, мм. 450; Ширина, мм. 240	Оборудование	2	шт	10	
34	Миски нержавеющая сталь	Диаметр 25 см	Посуда	6	шт	30	
35	Сито (для муки)	Диаметр 24 см	Оборудование	1	шт	5	
36	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметр 24 см	Оборудование	1	шт	5	
37	Подставка для разделочных досок металлическая	Metal Craft WP-1 I R, 32x24x16 см	Оборудование	1	шт	5	
38	Лопатки силиконовые	25,5x6 см. Deltahome	Оборудование	3	шт	15	
39	Скалка	Деревянная 35 см x 75 мм	Оборудование	1	шт	5	
40	Шумовка	Стальная с отверстиями; 13 см	Оборудование	1	шт	5	
41	Молоток металлический для отбивания мяса	Алюминиевый, круглый, 30 см	Оборудование	1	шт	5	
42	Терка 4-х сторонняя	Из нержавеющей стали 4хсекционная	Оборудование	1	шт	5	
43	Половник	Объем 250 мл	Посуда	1	шт	5	
44	Ковёр диэлектрический	75 см x 75 см	Оборудование	2	шт	10	
45	Ложки столовые	Материал нержавеющей сталь	Посуда	10	шт	50	
46	Таймер кухонный электронный с магнитом на холодильник	Rayet, с магнитом и подставкой	Оборудование	2	шт	10	
47	Прихватка - варежка термостатная силиконовая	Из пищевого силикона	Оборудование	2	шт	10	
48	Форма для выпечки коржей	Appetite SL4012, углеродистая сталь	Оборудование	1	шт	5	
49	Ножницы для рыбы	Универсальные, 23 см	Оборудование	1	шт	5	

Охрана труда и техника безопасности

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Набор первой медицинской помощи	МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПРИКАЗ от 15 декабря 2020 г. N 1331н ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ТРЕБОВАНИЙ К КОМПЛЕКТАЦИИ МЕДИЦИНСКИМИ ИЗДЕЛИЯМИ АПТЕЧКИ ДЛЯ ОКАЗАНИЯ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ	Охрана труда	1	шт	1	
2	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Полезный объем - 2 л Масса рабочего заряда - 1 кг Время срабатывания заряда, не менее - 6 сек Длина выхода струи углекислоты, не менее - 2 м Эффективность огнетушения - 13В (0,40) Размеры - 322*320*102 мм	Охрана труда	2	шт	2	
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	Напольный кулер A.E.L. LC-AEL-809A black	Охрана труда	1	шт	1	
4	Спецодежда, спецобувь	Китель поварской с длинным рукавом – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки); - черные поварские брюки; - обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой на нескользящей подошве («Кроксы»/«Стос» не допускаются), цвет тёмный; - белый поварской колпак (допускается одноразовый); - фартук при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета. Спецодежда, спецобувь установленного образца и изготовленная из материалов, разрешенных Роспотребнадзором. Санитарная одежда должна хорошо прикрывать личную одежду работника и быть максимально удобной. На поварском кителе не должно быть пуговиц на нитках. Допускается застежка на молнии, пуклях, кнопках, липучке и т.д.	Охрана труда	1	шт	конкурсант привозит с собой	

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки
Региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2024 г. в категории "Юниоры"
по компетенции
ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

Основная информация о конкурсной площадке:			
Субъект Российской Федерации:	Чукотский АО, Российская Федерация		
Базовая организация расположения конкурсной площадки:	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного		
Адрес базовой организации:	Чукотский АО, Провиденский ГО, пгт. Провидения, ул. Полярная, д. 38		
Главный эксперт:	Радиулова Оксана Владимировна	oksanna.radiulova@mail.ru	8-914-537-49-85
Технический эксперт:	Козлитин Владимир Владимирович	vkprov@bk.ru	8-914-081-98-19
Количество экспертов (в т.ч. с главным экспертом):	10		
Количество конкурсантов (команд):	5		
Количество рабочих мест:	5		
Даты проведения:	25.03.2024 - 29.03.2024		

Рабочее место Конкурсанта (расходные материалы по количеству конкурсантов)							
№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Пергамент рулон	35 см х 10 м	Расходные материалы	1	шт	5	
2	Фольга рулон 10м	35 см х 10 м	Расходные материалы	1	шт	5	
3	Скатерть для презентационного стола белая	Водоотталкивающая, хлопок / полиэстер, плотность 260 г/кв.м,размер 175х220 см	Расходные материалы	1	шт	5	
4	Бумажные полотенца	Двухслойные, 2 шт. в упаковке	Расходные материалы	2	упаковка	10	
5	Губка для мытья посуды	Поролоновая	Расходные материалы	2	шт	10	
6	Полотенца х,б для протир. тарелок	40х60 см	Расходные материалы	6	шт	30	
7	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов с крышкой	500 мл	Расходные материалы	20	шт	100	
8	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов с крышкой	300 мл	Расходные материалы	20	шт	100	
9	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов с крышкой	1000 мл	Расходные материалы	20	шт	100	
10	Стаканы одноразовые	200 мл	Расходные материалы	20	шт	100	
11	Пакеты для мусора	60 л	Расходные материалы	1	рулон	5	
12	Пакеты для мусора	200 л	Расходные материалы	1	рулон	5	
13	Чашки пластиковые для горячего	250 мл	Расходные материалы	10	шт	50	
14	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	Расходные материалы	1	упаковка	5	
15	Вода	Бутыль 19 л	Расходные материалы	1	шт	5	
16	Плѐнка пищевая	Ширина 35 см, длина 20 м	Расходные материалы	1	шт	5	
17	Вакуумные пакеты, разных размеров	Из пищевой пленки (ширина 15 см, 25 см, 30 см)	Расходные материалы	7	шт	35	
18	Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	Из пищевой пленки (ширина 15 см, 25 см, 30 см)	Расходные материалы	7	шт	35	
19	Салфетки из нетканого материала	Бумажные, 500 шт.	Расходные материалы	1	рулон	5	
20	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	Pro-Brite Bel (с пакетом документов и листом технической информации, декларацией о соответствии, свидетельством о государственной регистрации)	Расходные материалы	1	л	5	

21	Профессиональный готовый дезинфектант для дезинфекции рабочих поверхностей не требующий смывания с пульверизатором. (Участнику выдается раствор готовый к использованию)	А-ДЕЗ (имеющее пакет документов и лист технической информации, декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации)	Расходные материалы	0,4	л	2	
22	Масло растительное для фритюра	Efco Food Тип Масло подсолнечное Бренд Efco Food Способ очистки Рафинированное Особенности производства масла Холодный отжим	Расходные материалы	8	л	8	

Расходные материалы на всех конкурсантов и экспертов

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Бумага А4	плотность не менее 80 г/м2, "С">100 мкм, ГОСТ Р 57641-2017	Расходные материалы	5	пачка 500 листов	15	
2	Скотч двусторонний	10 м	Расходные материалы	1	шт	2	
3	Ручка шариковая	синяя, черная	Расходные материалы	20	шт	200	
4	Степлер со скобами	для скоб №10, оцинкованная сталь с заостренным краем, 50 штук в упаковке	Расходные материалы	1	шт	2	
5	Скрепки канцелярские	Оцинкованные, 28 мм, 100 шт	Расходные материалы	1	упак	2	
6	Файлы А4	Особо прочные, мультиперфорация совместима с папками на 24 кольца	Расходные материалы	1	упак	6	
7	Маркеры цветные	на водной основе	Расходные материалы	1	шт	2	
8	Папка-регистратор	Без уголка, 75 мм, цвет - черный	Расходные материалы	4	шт	8	
9	Планшет формата А4	С зажимом	Расходные материалы	10	шт	10	
10	Скотч широкий	50 м	Расходные материалы	1	шт	2	
11	Нож канцелярский	25 мм с фиксатором	Расходные материалы	1	шт	1	
12	Калькулятор	Офисный	Расходные материалы	1	шт	1	
13	Ножницы	для бумаги	Расходные материалы	1	шт	1	
14	Карандаш	НВ	Расходные материалы	20	шт	20	
15	Папка для документов с файлами	Скоросшиватель/с кольцами	Расходные материалы	2	шт	20	

Охрана труда и техника безопасности

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Набор первой медицинской помощи	МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПРИКАЗ от 15 декабря 2020 г. N 1331н ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ТРЕБОВАНИЙ К КОМПЛЕКТАЦИИ МЕДИЦИНСКИМИ ИЗДЕЛИЯМИ АПТЕЧКИ ДЛЯ ОКАЗАНИЯ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ	Охрана труда	1	шт	2	
2	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Полезный объем - 2 л Масса рабочего заряда - 1 кг Время срабатывания заряда, не менее - 6 сек Длина выхода струи углекислоты, не менее - 2 м Эффективность огнетушения - 13В (0,40) Размеры - 322*320*102 мм	Охрана труда	1	шт	2	

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки
Региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2024 г. в категории "Юниоры"
по компетенции
ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

Личный инструмент конкурсанта

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Примечание
1						
2						
3						
4						
5						
6						

СПИСОК ПРОДУКТОВ							
"Поварское дело"							
Дата отправки списка продуктов организаторам	18.03.2024						
Лист заказа для:	Чукотский автономный округ						
Имя конкурсанта:	Иваненко Карина Владимировна						
Имя Эксперта компатриота:	Родионова Наталья Васильевна						
Электронной почта участника:	Karinaivanenko2008@bk.ru						
Телефон участника:	8-914-534-20-40						
Электронная почта эксперта компатриота:	natalikapoved@mail.ru						
Телефон эксперта компатриота:	8-914-080-22-88						
Ингредиенты	ЕДИНИЦА	МАКС.	ОСТАТОК	МОДУЛИ - А, Б, В	МОДУЛИ - Г, Д, Е	МОДУЛИ - Ж, З, И	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ							
Брынза	г	300	300				
Йогурт натуральный	г	500	500				
Кефир 1,5%	мл	1500	1500				
Кокосовое молоко AROY-D	мл	1000	1000				
Молоко 3,2 % Parmalat	мл	1500	1500				
Моцарелла	г	300	300				
Сгущённое молоко	г	400	400				
Сливки 25% Parmalat	г	2000	2000				
Сливки для взбивания 35% Parmalat	г	2000	2000				
Сливочное масло 1000 озер	г	1000	1000				
Сметана 20%	г	500	500				
Страчателла	г	300	300				
Сыр Гауда	г	300	300				
Сыр Горгонзола	г	150	150				
Сыр Грюйер	г	150	150				
Сыр Маскарпоне Galbani	г	500	500				
Сыр Пармезан	г	300	300				
Сыр Творожный Hochland Cremette	г	500	500				
Творог 5%	г	600	600				
Творожный козий сыр	г	200	200				
Сыр тофу	г	400	400				
Чечил	г	150	150				
Яйца перепелиные	шт	20	20				
Яйцо куриное С1	шт	30	30				
ОВОЩИ СВЕЖИЕ							
Баклажан фиолетовый	г	600	600				
Батат	г	600	600				
Брокколи	г	1000	1000				
Грибы вешенки	г	300	300				
Грибы шампиньоны	г	600	600				
Дайкон	г	1000	1000				
Имбирь	г	600	600				
Капуста белокочанная	г	400	400				
Картофель крахмальный	г	1500	1500				
Лук красный	г	400	400				
Лук порей	г	600	600				
Лук репчатый	г	600	600				
Лук-шалот	г	300	300				
Морковь	г	1000	1000				
Огурец	г	600	600				

Перец болгарский красный	г	400	400				
Перец чили	г	50	50				
Редис	г	200	200				
Савойская капуста	г	600	600				
Свекла красная	г	1000	1000				
Сельдерей (корень)	г	1000	1000				
Сельдерей стебель	г	600	600				
Томаты	г	1000	1000				
Томаты Черри	г	600	600				
Тыква Баттернат	г	1000	1000				
Цветная капуста	г	1000	1000				
Цуккини зелёный	г	1000	1000				
Чеснок	г	300	300				
СВЕЖИЕ ТРАВЫ							
Базилик(зелёный)	г	50	50				
Кинза	г	50	50				
Лимонная трава	г	20	20				
Лук зеленый	г	50	50				
Мята	г	50	50				
Петрушка листовая	г	100	100				
Розмарин	г	50	50				
Ростки микрозелени	г	20	20				
Тимьян	г	20	20				
Укроп	г	100	100				
Шниттг лук	г	50	50				
Шпинат свежий	г	200	200				
Эстрагон	г	50	50				
ФРУКТЫ							
Авокадо	г	400	400				
Апельсин	г	400	400				
Банан	г	400	400				
Грейпфрут	г	400	400				
Груша конференция	г	500	500				
Киви	г	400	400				
Лайм	г	400	400				
Лимон	г	400	400				
Мандарины	г	400	400				
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400	400				
Яблоки красные (сладкие)	г	400	400				
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ							
Брокколи	г	400	400				
Брусника	г	400	400				
Вишня	г	400	400				
Горошек зеленый	г	400	400				
Ежевика	г	400	400				
Клубника	г	400	400				
Клюква	г	400	400				
Малина	г	400	400				
Облепиха	г	400	400				
Пюре ананаса замороженное	г	500	500				
Пюре малины замороженное	г	500	500				
Пюре манго замороженное	г	500	500				
Пюре маракуйя замороженное	г	500	500				
Пюре юдзу замороженное	г	500	500				
Смородина красная	г	500	500				
Смородина черная	г	500	500				
Тесто для Спринг Роллов	г	300	300				
Тесто катаифи	г	300	300				

Тесто слоёное бездрожжевое	г	400	400				
Тесто фило	г	300	300				
Цветная капуста	г	400	400				
Черника	г	400	400				
Шпинат	г	400	400				
СУХИЕ ПРОДУКТЫ							
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30	30				
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100	100				
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50	50				
Грибы сушеные Белые	г	50	50				
Грибы сушеные Шитаке	г	50	50				
Желатин гранулированный Val'de	г	50	50				
Желатин листовой Val'de	г	50	50				
Кофе молотый Lavazza Qualita Oro	г	50	50				
Морская водоросль Нори	г	50	50				
Пектин NH	г	50	50				
Рисовая бумага	г	100	100				
Стружка кокосовая	г	100	100				
Тапиока Аroy-D в шариках	г	50	50				
Хандаши(Даси/Дашу)	г	20	20				
Чай зеленый МАТЧА	г	50	50				
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ							
Ананасы консервированные	г	300	300				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100	100				
Горошек зеленый консервированный Bonduelle	г	100	100				
Кукуруза консервированная Bonduelle	г	100	100				
Нут консервированный Bonduelle	г	100	100				
Огурцы соленые	г	300	300				
Оливки зеленые (без косточки)	г	300	300				
Оливки чёрные (без косточки)	г	300	300				
Пикули маринованные	г	300	300				
Томатная паста	г	500	500				
Томаты в собственном соку (без кожицы)	г	400	400				
Томаты протертые Pomì	г	400	400				
Фасоль консервированная белая Bonduelle	г	500	500				
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ							
Белый рис (длиннозерный)	г	100	100				
Булгур	г	100	100				
Киноа	г	100	100				
Крупа гречневая	г	100	100				
Кус кус	г	100	100				
Перловая крупа	г	100	100				
Полента	г	100	100				
Рис Арборио	г	100	100				
Фунчоза	г	100	100				
Чечевица	г	100	100				
ШОКОЛАД							
Какао масло Callebaut	г	200	200				
Какао Порошок Callebaut	г	100	100				
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300	300				
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300	300				
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300	300				
СУХОФРУКТЫ							
Изюм (черный, без косточки)	г	200	200				
Курага	г	200	200				
Чернослив	г	200	200				
ОРЕХИ И СЕМЕНА							
Арахис очищенный	г	100	100				

Бразильский орех	г	100	100				
Грецкий орех (очищенный)	г	100	100				
Кешью	г	100	100				
Кунжут белый	г	50	50				
Мак	г	50	50				
Орех макадамия (очищенный)	г	100	100				
Миндаль орех (очищенный)	г	100	100				
Орех кедровый (очищенный)	г	100	100				
Орех фундук (очищенный)	г	100	100				
Пекан	г	100	100				
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100	100				
Тыквенные семена (очищенные)	г	100	100				
Фисташки орехи (очищенные)	г	100	100				
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО							
Бальзамический уксус	г	200	200				
Концентрированный сок лайма	г	50	50				
Концентрированный сок лимона	г	50	50				
Кунжутное масло	г	50	50				
Масло кунжутное	г	500	500				
Масло виноградных косточек	г	100	100				
Масло оливковое De Cecco Classico Extra Vergine	г	1000	1000				
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное) «Олейна»	г	1500	1500				
Соус Ворчестерский	г	200	200				
Трюфельное масло	г	50	50				
Тыквенное масло	г	50	50				
Уксус 9%	г	200	200				
Уксус винный белый	г	200	200				
Уксус винный красный	г	200	200				
Уксус рисовый	г	50	50				
Уксус яблочный	г	200	200				
Устричный Соус	г	100	100				
ДРОЖЖИ							
Дрожжи сухие	г	20	20				
Пекарский порошок	г	30	30				
УГЛЕВОДЫ							
Вишнёвый сироп	г	300	300				
Глюкоза (сироп)	г	301	301				
Изомальт	г	200	200				
Мёд цветочный	г	300	300				
Сахар	г	1000	1000				
Сахарная пудра	г	500	500				
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА							
Багет	г	400	400				
Крахмал картофельный	г	100	100				
Крахмал кукурузный	г	100	100				
Мука Sen Soy панировочная Премиум Tempura	г	500	500				
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400	400				
Мука миндальная	г	800	800				
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000	1000				
Рисовая мука	г	400	400				
Сухари панировочные	г	400	400				
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400	400				
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400	400				
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)							

Бадьян целый kotanyі	г	4					
Базилик kotanyі	г	4					
Ванильный сахар, с натуральной ванилью Dr. Oetker	шт	20					
Гвоздика стручки kotanyі	г	4					
Горчица Dijonская Bornier	г	50					
Горчица зернистая Махеевъ	г	50					
Душистый перец горошек kotanyі	г	4					
Кардамон молотый kotanyі	г	4					
Карри порошок kotanyі	г	4					
Кориандр целый kotanyі	г	4					
Корица молотая kotanyі	г	4					
Кумин(зира) молотая kotanyі	г	4					
Куркума kotanyі	г	4					
Лавровый лист kotanyі	г	4					
Майоран kotanyі	г	4					
Мускатный орех (целый)	г	15					
Мускатный орех молотый kotanyі	г	4					
Орегано kotanyі	г	4					
Паприка молотая kotanyі	г	4					
Перец белый молотый kotanyі	г	4					
Перец Кайенский kotanyі	г	4					
Перец розовый горошек kotanyі	г	4					
Перец черный горошек kotanyі	г	4					
Перец черный молотый kotanyі	г	4					
Сахар тростниковый коричневый	г	300					
Сода пищевая	г	10					
Соль крупная	г	50					
Соль крупная морская	г	50					
Соль мелкая	г	50					
Соус соевый Kikkoman	мл	100					
Соус Табаско	мл	20					
Тмин (целый) kotanyі	г	4					
Шалфей	г	4					
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50					
Эстрагон kotanyі	г	4					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)							
Модуль А, Б, В: Курица тушка	г	1800					
Модуль В: Окорочка куриные	шт	2					
Модуль Г: Демонстрация навыков по приготовлению соусов	г						
Соус Майонез:							
Подсолнечное масло	л	0,2					
Горчица Dijonская	кг	0,01					
Винный уксус	л	0,01					
Яичный желток	шт	1					
Соус Бешамель:							
Молоко	л	0,5					
Масло сливочное	г	0,025					
Мука	г	0,025					
Соус Голландез:							
Желток	шт	3					
Масло	кг	0,2					
Лимон	кг	70					
ЧЁРНЫЕ ЯЩИКИ (нет необходимости заказывать)							
Модуль Б Вид гарнира (овощи свежие) картофельное пюре (картофель)	г	10000					определено главным экспертом совместно с экспертным сообществом региона из перечисленных вариантов: продукт, технология приготовления, конкретный п/ф, вид гарнира;

Модуль В Вид гарнира (вермишель)	г	300					определено главным экспертом совместно с экспертным сообществом региона из перечисленных вариантов: продукт, технология приготовления, конкретный п/ф, вид гарнира;
Модуль Ж 1: Холодная закуска Морепродукты - Вид морепродукта(Свежий или замороженный)	г	1000					
Модуль 35: Горячее блюдо Рыба - Вид рыбы(Тушка потрашёная или нет, с головой)	г	2500					

СПИСОК ПРОДУКТОВ							
"Поварское дело"							
Дата отправки списка продуктов организаторам	18.03.2024						
Лист заказа для:	Чукотский автономный округ						
Имя конкурсанта:	Бильдина Ульяна Сергеевна						
Имя Эксперта компатриота:	Тынелькут Раиса Александровна						
Электронной почта участника:	ubildina@list.ru						
Телефон участника:	8-914-534-81-63						
Электронная почта эксперта компатриота:	rtynelkut@bk.ru						
Телефон эксперта компатриота:	8-924-665-37-35						
Ингредиенты	ЕДИНИЦА	МАКС.	ОСТАТОК	МОДУЛИ - А, Б, В	МОДУЛИ - Г, Д, Е	МОДУЛИ - Ж, З, И	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ							
Брынза	г	300	300				
Йогурт натуральный	г	500	500				
Кефир 1,5%	мл	1500	1500				
Кокосовое молоко AROY-D	мл	1000	1000				
Молоко 3,2 % Parmalat	мл	1500	1500				
Моцарелла	г	300	300				
Сгущённое молоко	г	400	400				
Сливки 25% Parmalat	г	2000	2000				
Сливки для взбивания 35% Parmalat	г	2000	2000				
Сливочное масло 1000 озер	г	1000	1000				
Сметана 20%	г	500	500				
Страчателла	г	300	300				
Сыр Гауда	г	300	300				
Сыр Горгонзола	г	150	150				
Сыр Грюйер	г	150	150				
Сыр Маскарпоне Galbani	г	500	500				
Сыр Пармезан	г	300	300				
Сыр Творожный Hochland Cremette	г	500	500				
Творог 5%	г	600	600				
Творожный козий сыр	г	200	200				
Сыр тофу	г	400	400				
Чечил	г	150	150				
Яйца перепелиные	шт	20	20				
Яйцо куриное С1	шт	30	30				
ОВОЩИ СВЕЖИЕ							
Баклажан фиолетовый	г	600	600				
Батат	г	600	600				
Брокколи	г	1000	1000				
Грибы вешенки	г	300	300				
Грибы шампиньоны	г	600	600				
Дайкон	г	1000	1000				
Имбирь	г	600	600				
Капуста белокочанная	г	400	400				
Картофель крахмальный	г	1500	1500				
Лук красный	г	400	400				
Лук порей	г	600	600				
Лук репчатый	г	600	600				
Лук-шалот	г	300	300				
Морковь	г	1000	1000				
Огурец	г	600	600				

Перец болгарский красный	г	400	400				
Перец чили	г	50	50				
Редис	г	200	200				
Савойская капуста	г	600	600				
Свекла красная	г	1000	1000				
Сельдерей (корень)	г	1000	1000				
Сельдерей стебель	г	600	600				
Томаты	г	1000	1000				
Томаты Черри	г	600	600				
Тыква Баттернат	г	1000	1000				
Цветная капуста	г	1000	1000				
Цуккини зелёный	г	1000	1000				
Чеснок	г	300	300				
СВЕЖИЕ ТРАВЫ							
Бasilik(зелёный)	г	50	50				
Кинза	г	50	50				
Лимонная трава	г	20	20				
Лук зеленый	г	50	50				
Мята	г	50	50				
Петрушка листовая	г	100	100				
Розмарин	г	50	50				
Ростки микрозелени	г	20	20				
Тимьян	г	20	20				
Укроп	г	100	100				
Шниттт лук	г	50	50				
Шпинат свежий	г	200	200				
Эстрагон	г	50	50				
ФРУКТЫ							
Авокадо	г	400	400				
Апельсин	г	400	400				
Банан	г	400	400				
Грейпфрут	г	400	400				
Груша конференция	г	500	500				
Киви	г	400	400				
Лайм	г	400	400				
Лимон	г	400	400				
Мандарины	г	400	400				
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400	400				
Яблоки красные (сладкие)	г	400	400				
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ							
Брокколи	г	400	400				
Брусника	г	400	400				
Вишня	г	400	400				
Горошек зеленый	г	400	400				
Ежевика	г	400	400				
Клубника	г	400	400				
Клюква	г	400	400				
Малина	г	400	400				
Облепиха	г	400	400				
Пюре ананаса замороженное	г	500	500				
Пюре малины замороженное	г	500	500				
Пюре манго замороженное	г	500	500				
Пюре маракуйя замороженное	г	500	500				
Пюре юдзу замороженное	г	500	500				
Смородина красная	г	500	500				
Смородина черная	г	500	500				
Тесто для Спринг Роллов	г	300	300				
Тесто катаифи	г	300	300				

Тесто слоёное бездрожжевое	г	400	400				
Тесто фило	г	300	300				
Цветная капуста	г	400	400				
Черника	г	400	400				
Шпинат	г	400	400				
СУХИЕ ПРОДУКТЫ							
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30	30				
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100	100				
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50	50				
Грибы сушеные Белые	г	50	50				
Грибы сушеные Шитаке	г	50	50				
Желатин гранулированный Val'de	г	50	50				
Желатин листовой Val'de	г	50	50				
Кофе молотый Lavazza Qualita Oro	г	50	50				
Морская водоросль Норн	г	50	50				
Пектин NH	г	50	50				
Рисовая бумага	г	100	100				
Стружка кокосовая	г	100	100				
Тапиока Аroy-D в шариках	г	50	50				
Хандаши(Даси/Дашн)	г	20	20				
Чай зеленый МАТЧА	г	50	50				
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ							
Ананасы консервированные	г	300	300				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100	100				
Горошек зеленый консервированный Bonduelle	г	100	100				
Кукуруза консервированная Bonduelle	г	100	100				
Нут консервированный Bonduelle	г	100	100				
Огурцы соленые	г	300	300				
Оливки зеленые (без косточки)	г	300	300				
Оливки чёрные (без косточки)	г	300	300				
Пикули маринованные	г	300	300				
Томатная паста	г	500	500				
Томаты в собственном соку (без кожицы)	г	400	400				
Томаты протертые Pomì	г	400	400				
Фасоль консервированная белая Bonduelle	г	500	500				
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ							
Белый рис (длиннозерный)	г	100	100				
Булгур	г	100	100				
Киноа	г	100	100				
Крупа гречневая	г	100	100				
Кус кус	г	100	100				
Перловая крупа	г	100	100				
Полента	г	100	100				
Рис Арборио	г	100	100				
Фунчоза	г	100	100				
Чечевица	г	100	100				
ШОКОЛАД							
Какао масло Callebaut	г	200	200				
Какао Порошок Callebaut	г	100	100				
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300	300				
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300	300				
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300	300				
СУХОФРУКТЫ							
Изюм (черный, без косточки)	г	200	200				
Курага	г	200	200				
Чернослив	г	200	200				
ОРЕХИ И СЕМЕНА							
Арахис очищенный	г	100	100				

Бразильский орех	г	100	100				
Грецкий орех (очищенный)	г	100	100				
Кешью	г	100	100				
Кунжут белый	г	50	50				
Мак	г	50	50				
Орех макадамия (очищенный)	г	100	100				
Миндаль орех (очищенный)	г	100	100				
Орех кедровый (очищенный)	г	100	100				
Орех фундук (очищенный)	г	100	100				
Пекан	г	100	100				
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100	100				
Тыквенные семена (очищенные)	г	100	100				
Фисташки орехи (очищенные)	г	100	100				
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО							
Бальзамический уксус	г	200	200				
Концентрированный сок лайма	г	50	50				
Концентрированный сок лимона	г	50	50				
Кунжутное масло	г	50	50				
Масло кунжутное	г	500	500				
Масло виноградных косточек	г	100	100				
Масло оливковое De Cecco Classico Extra Vergine	г	1000	1000				
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное) «Олейна»	г	1500	1500				
Соус Ворчестерский	г	200	200				
Триофельное масло	г	50	50				
Тыквенное масло	г	50	50				
Уксус 9%	г	200	200				
Уксус винный белый	г	200	200				
Уксус винный красный	г	200	200				
Уксус рисовый	г	50	50				
Уксус яблочный	г	200	200				
Устричный Соус	г	100	100				
ДРОЖЖИ							
Дрожжи сухие	г	20	20				
Пекарский порошок	г	30	30				
УГЛЕВОДЫ							
Вишнёвый сироп	г	300	300				
Глюкоза (сироп)	г	301	301				
Изомальт	г	200	200				
Мёд цветочный	г	300	300				
Сахар	г	1000	1000				
Сахарная пудра	г	500	500				
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА							
Багет	г	400	400				
Крахмал картофельный	г	100	100				
Крахмал кукурузный	г	100	100				
Мука Sep Soy панировочная Премиум Tempruа	г	500	500				
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400	400				
Мука миндальная	г	800	800				
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000	1000				
Рисовая мука	г	400	400				
Сухари панировочные	г	400	400				
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400	400				
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400	400				
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)							

Бадьян целый kotanyі	г	4					
Базилик kotanyі	г	4					
Ванильный сахар, с натуральной ванилью Dr. Oetker	шт	20					
Гвоздика стручки kotanyі	г	4					
Горчица Dijonская Bornier	г	50					
Горчица зернистая Махеевъ	г	50					
Душистый перец горошек kotanyі	г	4					
Кардамон молотый kotanyі	г	4					
Карри порошок kotanyі	г	4					
Кориандр целый kotanyі	г	4					
Корица молотая kotanyі	г	4					
Кумин(зира) молотая kotanyі	г	4					
Куркума kotanyі	г	4					
Лавровый лист kotanyі	г	4					
Майоран kotanyі	г	4					
Мускатный орех (целый)	г	15					
Мускатный орех молотый kotanyі	г	4					
Орегано kotanyі	г	4					
Паприка молотая kotanyі	г	4					
Перец белый молотый kotanyі	г	4					
Перец Кайенский kotanyі	г	4					
Перец розовый горошек kotanyі	г	4					
Перец черный горошек kotanyі	г	4					
Перец черный молотый kotanyі	г	4					
Сахар тростниковый коричневый	г	300					
Сода пищевая	г	10					
Соль крупная	г	50					
Соль крупная морская	г	50					
Соль мелкая	г	50					
Соус соевый Kikkoman	мл	100					
Соус Табаско	мл	20					
Тмин (целый) kotanyі	г	4					
Шалфей	г	4					
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50					
Эстрагон kotanyі	г	4					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)							
Модуль А, Б, В: Курица тушка	г	1800					
Модуль В: Окорочка куриные	шт	2					
Модуль Г: Демонстрация навыков по приготовлению соусов	г						
Соус Майонез:							
Подсолнечное масло	л	0,2					
Горчица Dijonская	кг	0,01					
Винный уксус	л	0,01					
Яичный желток	шт	1					
Соус Бешамель:							
Молоко	л	0,5					
Масло сливочное	г	0,025					
Мука	г	0,025					
Соус Голландез:							
Желток	шт	3					
Масло	кг	0,2					
Лимон	кг	70					
ЧЁРНЫЕ ЯЩИКИ (нет необходимости заказывать)							
Модуль Б Вид гарнира (овощи свежие) картофельное пюре (картофель)	г	10000					определено главным экспертом совместно с экспертным сообществом региона из перечисленных вариантов: продукт, технология приготовления, конкретный п/ф, вид гарнира;

Модуль В Вид гарнира (вермишель)	г	300					определено главным экспертом совместно с экспертным сообществом региона из перечисленных вариантов: продукт, технология приготовления, конкретный п/ф, вид гарнира;
Модуль Ж 1: Холодная закуска Морепродукты - Вид морепродукта(Свежий или замороженный)	г	1000					
Модуль 35: Горячее блюдо Рыба - Вид рыбы(Тушка потрашёная или нет, с головой)	г	2500					

СПИСОК ПРОДУКТОВ							
"Поварское дело"							
Дата отправки списка продуктов организаторам	18.03.2024						
Лист заказа для:	Чукотский автономный округ						
Имя конкурсанта:	Ольховик Арина Дмитриевна						
Имя Эксперта компатриота:	Эттырахтына Надежда Сергеевна						
Электронной почта участника:	olhovik.arina09@mail.ru						
Телефон участника:	8-981-886-96-53						
Электронная почта эксперта компатриота:	nadezdabering@mail.ru						
Телефон эксперта компатриота:	8-924-785-20-38						
Ингредиенты	ЕДИНИЦА	МАКС.	ОСТАТОК	МОДУЛИ - А, Б, В	МОДУЛИ - Г, Д, Е	МОДУЛИ - Ж, З, И	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ							
Брынза	г	300	300				
Йогурт натуральный	г	500	500				
Кефир 1,5%	мл	1500	1500				
Кокосовое молоко AROY-D	мл	1000	1000				
Молоко 3,2 % Parmalat	мл	1500	1500				
Моцарелла	г	300	300				
Сгущённое молоко	г	400	400				
Сливки 25% Parmalat	г	2000	2000				
Сливки для взбивания 35% Parmalat	г	2000	2000				
Сливочное масло 1000 озер	г	1000	1000				
Сметана 20%	г	500	500				
Страчателла	г	300	300				
Сыр Гауда	г	300	300				
Сыр Горгонзола	г	150	150				
Сыр Грюйер	г	150	150				
Сыр Маскарпоне Galbani	г	500	500				
Сыр Пармезан	г	300	300				
Сыр Творожный Hochland Cremette	г	500	500				
Творог 5%	г	600	600				
Творожный козий сыр	г	200	200				
Сыр тофу	г	400	400				
Чечил	г	150	150				
Яйца перепелиные	шт	20	20				
Яйцо куриное C1	шт	30	30				
ОВОЩИ СВЕЖИЕ							
Баклажан фиолетовый	г	600	600				
Батат	г	600	600				
Брокколи	г	1000	1000				
Грибы вешенки	г	300	300				
Грибы шампиньоны	г	600	600				
Дайкон	г	1000	1000				
Имбирь	г	600	600				
Капуста белокочанная	г	400	400				
Картофель крахмальный	г	1500	1500				
Лук красный	г	400	400				
Лук порей	г	600	600				
Лук репчатый	г	600	600				
Лук-шалот	г	300	300				
Морковь	г	1000	1000				
Огурец	г	600	600				

Перец болгарский красный	г	400	400				
Перец чили	г	50	50				
Редис	г	200	200				
Савойская капуста	г	600	600				
Свекла красная	г	1000	1000				
Сельдерей (корень)	г	1000	1000				
Сельдерей стебель	г	600	600				
Томаты	г	1000	1000				
Томаты Черри	г	600	600				
Тыква Баттернат	г	1000	1000				
Цветная капуста	г	1000	1000				
Цуккини зелёный	г	1000	1000				
Чеснок	г	300	300				
СВЕЖИЕ ТРАВЫ							
Базилик(зелёный)	г	50	50				
Кинза	г	50	50				
Лимонная трава	г	20	20				
Лук зеленый	г	50	50				
Мята	г	50	50				
Петрушка листовая	г	100	100				
Розмарин	г	50	50				
Ростки микрозелени	г	20	20				
Тимьян	г	20	20				
Укроп	г	100	100				
Шниттг лук	г	50	50				
Шпинат свежий	г	200	200				
Эстрагон	г	50	50				
ФРУКТЫ							
Авокадо	г	400	400				
Апельсин	г	400	400				
Банан	г	400	400				
Грейпфрут	г	400	400				
Груша конференция	г	500	500				
Киви	г	400	400				
Лайм	г	400	400				
Лимон	г	400	400				
Мандарины	г	400	400				
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400	400				
Яблоки красные (сладкие)	г	400	400				
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ							
Брокколи	г	400	400				
Брусника	г	400	400				
Вишня	г	400	400				
Горошек зеленый	г	400	400				
Ежевика	г	400	400				
Клубника	г	400	400				
Клюква	г	400	400				
Малина	г	400	400				
Облепиха	г	400	400				
Пюре ананаса замороженное	г	500	500				
Пюре малины замороженное	г	500	500				
Пюре манго замороженное	г	500	500				
Пюре маракуйя замороженное	г	500	500				
Пюре юдзу замороженное	г	500	500				
Смородина красная	г	500	500				
Смородина черная	г	500	500				
Тесто для Спринг Роллов	г	300	300				
Тесто катаифи	г	300	300				

Тесто слоёное бездрожжевое	г	400	400				
Тесто фило	г	300	300				
Цветная капуста	г	400	400				
Черника	г	400	400				
Шпинат	г	400	400				
СУХИЕ ПРОДУКТЫ							
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30	30				
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100	100				
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50	50				
Грибы сушеные Белые	г	50	50				
Грибы сушеные Шитаке	г	50	50				
Желатин гранулированный Val'de	г	50	50				
Желатин листовой Val'de	г	50	50				
Кофе молотый Lavazza Qualita Oro	г	50	50				
Морская водоросль Нори	г	50	50				
Пектин NH	г	50	50				
Рисовая бумага	г	100	100				
Стружка кокосовая	г	100	100				
Тапиока Аroy-D в шариках	г	50	50				
Хандаши(Даси/Дашу)	г	20	20				
Чай зеленый МАТЧА	г	50	50				
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ							
Ананасы консервированные	г	300	300				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100	100				
Горошек зеленый консервированный Bonduelle	г	100	100				
Кукуруза консервированная Bonduelle	г	100	100				
Нут консервированный Bonduelle	г	100	100				
Огурцы соленые	г	300	300				
Оливки зеленые (без косточки)	г	300	300				
Оливки чёрные (без косточки)	г	300	300				
Пикули маринованные	г	300	300				
Томатная паста	г	500	500				
Томаты в собственном соку (без кожицы)	г	400	400				
Томаты протертые Pomì	г	400	400				
Фасоль консервированная белая Bonduelle	г	500	500				
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ							
Белый рис (длиннозерный)	г	100	100				
Булгур	г	100	100				
Киноа	г	100	100				
Крупа гречневая	г	100	100				
Кус кус	г	100	100				
Перловая крупа	г	100	100				
Полента	г	100	100				
Рис Арборио	г	100	100				
Фунчоза	г	100	100				
Чечевица	г	100	100				
ШОКОЛАД							
Какао масло Callebaut	г	200	200				
Какао Порошок Callebaut	г	100	100				
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300	300				
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300	300				
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300	300				
СУХОФРУКТЫ							
Изюм (черный, без косточки)	г	200	200				
Курага	г	200	200				
Чернослив	г	200	200				
ОРЕХИ И СЕМЕНА							
Арахис очищенный	г	100	100				

Бразильский орех	г	100	100				
Грецкий орех (очищенный)	г	100	100				
Кешью	г	100	100				
Кунжут белый	г	50	50				
Мак	г	50	50				
Орех макадамия (очищенный)	г	100	100				
Миндаль орех (очищенный)	г	100	100				
Орех кедровый (очищенный)	г	100	100				
Орех фундук (очищенный)	г	100	100				
Пекан	г	100	100				
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100	100				
Тыквенные семена (очищенные)	г	100	100				
Фисташки орехи (очищенные)	г	100	100				
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО							
Бальзамический уксус	г	200	200				
Концентрированный сок лайма	г	50	50				
Концентрированный сок лимона	г	50	50				
Кунжутное масло	г	50	50				
Масло кунжутное	г	500	500				
Масло виноградных косточек	г	100	100				
Масло оливковое De Cecco Classico Extra Vergine	г	1000	1000				
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное) «Олейна»	г	1500	1500				
Соус Ворчестерский	г	200	200				
Трюфельное масло	г	50	50				
Тыквенное масло	г	50	50				
Уксус 9%	г	200	200				
Уксус винный белый	г	200	200				
Уксус винный красный	г	200	200				
Уксус рисовый	г	50	50				
Уксус яблочный	г	200	200				
Устричный Соус	г	100	100				
ДРОЖЖИ							
Дрожжи сухие	г	20	20				
Пекарский порошок	г	30	30				
УГЛЕВОДЫ							
Вишнёвый сироп	г	300	300				
Глюкоза (сироп)	г	301	301				
Изомальт	г	200	200				
Мёд цветочный	г	300	300				
Сахар	г	1000	1000				
Сахарная пудра	г	500	500				
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА							
Багет	г	400	400				
Крахмал картофельный	г	100	100				
Крахмал кукурузный	г	100	100				
Мука Sen Soy панировочная Премиум Tempura	г	500	500				
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400	400				
Мука миндальная	г	800	800				
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000	1000				
Рисовая мука	г	400	400				
Сухари панировочные	г	400	400				
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400	400				
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400	400				
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)							

Бадьян целый kotanyі	г	4					
Базилик kotanyі	г	4					
Ванильный сахар, с натуральной ванилью Dr. Oetker	шт	20					
Гвоздика стручки kotanyі	г	4					
Горчица Dijонская Bornier	г	50					
Горчица зернистая Махеевъ	г	50					
Душистый перец горошек kotanyі	г	4					
Кардамон молотый kotanyі	г	4					
Карри порошок kotanyі	г	4					
Кориандр целый kotanyі	г	4					
Корица молотая kotanyі	г	4					
Кумин(зира) молотая kotanyі	г	4					
Куркума kotanyі	г	4					
Лавровый лист kotanyі	г	4					
Майоран kotanyі	г	4					
Мускатный орех (целый)	г	15					
Мускатный орех молотый kotanyі	г	4					
Орегано kotanyі	г	4					
Паприка молотая kotanyі	г	4					
Перец белый молотый kotanyі	г	4					
Перец Кайенский kotanyі	г	4					
Перец розовый горошек kotanyі	г	4					
Перец черный горошек kotanyі	г	4					
Перец черный молотый kotanyі	г	4					
Сахар тростниковый коричневый	г	300					
Сода пищевая	г	10					
Соль крупная	г	50					
Соль крупная морская	г	50					
Соль мелкая	г	50					
Соус соевый Kikkoman	мл	100					
Соус Табаско	мл	20					
Тмин (целый) kotanyі	г	4					
Шалфей	г	4					
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50					
Эстрагон kotanyі	г	4					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)							
Модуль А, Б, В: Курица тушка	г	1800					
Модуль В: Окорочка куриные	шт	2					
Модуль Г: Демонстрация навыков по приготовлению соусов	г						
Соус Майонез:							
Подсолнечное масло	л	0,2					
Горчица Dijонская	кг	0,01					
Винный уксус	л	0,01					
Яичный желток	шт	1					
Соус Бешамель:							
Молоко	л	0,5					
Масло сливочное	г	0,025					
Мука	г	0,025					
Соус Голландез:							
Желток	шт	3					
Масло	кг	0,2					
Лимон	кг	70					
ЧЁРНЫЕ ЯЩИКИ (нет необходимости заказывать)							
Модуль Б Вид гарнира (овощи свежие) картофельное пюре (картофель)	г	10000					определено главным экспертом совместно с экспертным сообществом региона из перечисленных вариантов: продукт, технология приготовления, конкретный п/ф, вид гарнира;

Модуль В Вид гарнира (вермишель)	г	300					определено главным экспертом совместно с экспертным сообществом региона из перечисленных вариантов: продукт, технология приготовления, конкретный п/ф, вид гарнира;
Модуль Ж 1: Холодная закуска Морепродукты - Вид морепродукта(Свежий или замороженный)	г	1000					
Модуль 35: Горячее блюдо Рыба - Вид рыбы(Тушка потрошёная или нет, с головой)	г	2500					

СПИСОК ПРОДУКТОВ							
"Поварское дело"							
Дата отправки списка продуктов организаторам	18.03.2024						
Лист заказа для:	Чукотский автономный округ						
Имя конкурсанта:	Губанова Анастасия Витальевна						
Имя Эксперта компатриота:	Эттырахтына Людмила Сергеевна						
Электронной почта участника:	ag8445868@gmail.com						
Телефон участника:	8-914-535-15-18						
Электронная почта эксперта компатриота:	ettyraxytna@bk.ru						
Телефон эксперта компатриота:	8-924-785-20-27						
Ингредиенты	ЕДИНИЦА	МАКС.	ОСТАТОК	МОДУЛИ - А, Б, В	МОДУЛИ - Г, Д, Е	МОДУЛИ - Ж, З, И	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ							
Брынза	г	300	300				
Йогурт натуральный	г	500	500				
Кефир 1,5%	мл	1500	1500				
Кокосовое молоко AROY-D	мл	1000	1000				
Молоко 3,2 % Parmalat	мл	1500	1500				
Моцарелла	г	300	300				
Сгущённое молоко	г	400	400				
Сливки 25% Parmalat	г	2000	2000				
Сливки для взбивания 35% Parmalat	г	2000	2000				
Сливочное масло 1000 озер	г	1000	1000				
Сметана 20%	г	500	500				
Страчателла	г	300	300				
Сыр Гауда	г	300	300				
Сыр Горгонзола	г	150	150				
Сыр Грюйер	г	150	150				
Сыр Маскарпоне Galbani	г	500	500				
Сыр Пармезан	г	300	300				
Сыр Творожный Hochland Cremette	г	500	500				
Творог 5%	г	600	600				
Творожный козий сыр	г	200	200				
Сыр тофу	г	400	400				
Чечил	г	150	150				
Яйца перепелиные	шт	20	20				
Яйцо куриное С1	шт	30	30				
ОВОЩИ СВЕЖИЕ							
Баклажан фиолетовый	г	600	600				
Батат	г	600	600				
Брокколи	г	1000	1000				
Грибы вешенки	г	300	300				
Грибы шампиньоны	г	600	600				
Дайкон	г	1000	1000				
Имбирь	г	600	600				
Капуста белокочанная	г	400	400				
Картофель крахмальный	г	1500	1500				
Лук красный	г	400	400				
Лук порей	г	600	600				
Лук репчатый	г	600	600				
Лук-шалот	г	300	300				
Морковь	г	1000	1000				
Огурец	г	600	600				

Перец болгарский красный	г	400	400				
Перец чили	г	50	50				
Редис	г	200	200				
Савойская капуста	г	600	600				
Свекла красная	г	1000	1000				
Сельдерей (корень)	г	1000	1000				
Сельдерей стебель	г	600	600				
Томаты	г	1000	1000				
Томаты Черри	г	600	600				
Тыква Баттернат	г	1000	1000				
Цветная капуста	г	1000	1000				
Цуккини зелёный	г	1000	1000				
Чеснок	г	300	300				
СВЕЖИЕ ТРАВЫ							
Бasilik(зелёный)	г	50	50				
Кинза	г	50	50				
Лимонная трава	г	20	20				
Лук зеленый	г	50	50				
Мята	г	50	50				
Петрушка листовая	г	100	100				
Розмарин	г	50	50				
Ростки микрозелени	г	20	20				
Тимьян	г	20	20				
Укроп	г	100	100				
Шнитт лук	г	50	50				
Шпинат свежий	г	200	200				
Эстрагон	г	50	50				
ФРУКТЫ							
Авокадо	г	400	400				
Апельсин	г	400	400				
Банан	г	400	400				
Грейпфрут	г	400	400				
Груша конференция	г	500	500				
Киви	г	400	400				
Лайм	г	400	400				
Лимон	г	400	400				
Мандарины	г	400	400				
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400	400				
Яблоки красные (сладкие)	г	400	400				
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ							
Брокколи	г	400	400				
Брусника	г	400	400				
Вишня	г	400	400				
Горошек зеленый	г	400	400				
Ежевика	г	400	400				
Клубника	г	400	400				
Клюква	г	400	400				
Малина	г	400	400				
Облепиха	г	400	400				
Пюре ананаса замороженное	г	500	500				
Пюре малины замороженное	г	500	500				
Пюре манго замороженное	г	500	500				
Пюре маракуйя замороженное	г	500	500				
Пюре юдзу замороженное	г	500	500				
Смородина красная	г	500	500				
Смородина черная	г	500	500				
Тесто для Спринг Роллов	г	300	300				
Тесто катаифи	г	300	300				

Тесто слоёное бездрожжевое	г	400	400				
Тесто фило	г	300	300				
Цветная капуста	г	400	400				
Черника	г	400	400				
Шпинат	г	400	400				
СУХИЕ ПРОДУКТЫ							
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30	30				
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100	100				
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50	50				
Грибы сушеные Белые	г	50	50				
Грибы сушеные Шитаке	г	50	50				
Желатин гранулированный Val'de	г	50	50				
Желатин листовой Val'de	г	50	50				
Кофе молотый Lavazza Qualita Oro	г	50	50				
Морская водоросль Нори	г	50	50				
Пектин NH	г	50	50				
Рисовая бумага	г	100	100				
Стружка кокосовая	г	100	100				
Тапиока Aroy-D в шариках	г	50	50				
Хандаши(Даси/Дашу)	г	20	20				
Чай зеленый МАТЧА	г	50	50				
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ							
Ананасы консервированные	г	300	300				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100	100				
Горошек зеленый консервированный Bonduelle	г	100	100				
Кукуруза консервированная Bonduelle	г	100	100				
Нут консервированный Bonduelle	г	100	100				
Огурцы соленые	г	300	300				
Оливки зеленые (без косточки)	г	300	300				
Оливки чёрные (без косточки)	г	300	300				
Пикули маринованные	г	300	300				
Томатная паста	г	500	500				
Томаты в собственном соку (без кожицы)	г	400	400				
Томаты протертые Pomì	г	400	400				
Фасоль консервированная белая Bonduelle	г	500	500				
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ							
Белый рис (длиннозерный)	г	100	100				
Булгур	г	100	100				
Киноа	г	100	100				
Крупа гречневая	г	100	100				
Кус кус	г	100	100				
Перловая крупа	г	100	100				
Полента	г	100	100				
Рис Арборио	г	100	100				
Фунчоза	г	100	100				
Чечевица	г	100	100				
ШОКОЛАД							
Какао масло Callebaut	г	200	200				
Какао Порошок Callebaut	г	100	100				
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300	300				
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300	300				
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300	300				
СУХОФРУКТЫ							
Изюм (черный, без косточки)	г	200	200				
Курага	г	200	200				
Чернослив	г	200	200				
ОРЕХИ И СЕМЕНА							
Арахис очищенный	г	100	100				

Бразильский орех	г	100	100				
Грецкий орех (очищенный)	г	100	100				
Кешью	г	100	100				
Кунжут белый	г	50	50				
Мак	г	50	50				
Орех макадамия (очищенный)	г	100	100				
Миндаль орех (очищенный)	г	100	100				
Орех кедровый (очищенный)	г	100	100				
Орех фундук (очищенный)	г	100	100				
Пекан	г	100	100				
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100	100				
Тыквенные семена (очищенные)	г	100	100				
Фисташки орехи (очищенные)	г	100	100				
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО							
Бальзамический уксус	г	200	200				
Концентрированный сок лайма	г	50	50				
Концентрированный сок лимона	г	50	50				
Кунжутное масло	г	50	50				
Масло кунжутное	г	500	500				
Масло виноградных косточек	г	100	100				
Масло оливковое De Cecco Classico Extra Vergine	г	1000	1000				
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное) «Олейна»	г	1500	1500				
Соус Ворчестерский	г	200	200				
Трюфельное масло	г	50	50				
Тыквенное масло	г	50	50				
Уксус 9%	г	200	200				
Уксус винный белый	г	200	200				
Уксус винный красный	г	200	200				
Уксус рисовый	г	50	50				
Уксус яблочный	г	200	200				
Устричный Соус	г	100	100				
ДРОЖЖИ							
Дрожжи сухие	г	20	20				
Пекарский порошок	г	30	30				
УГЛЕВОДЫ							
Вишнёвый сироп	г	300	300				
Глюкоза (сироп)	г	301	301				
Изомальт	г	200	200				
Мёд цветочный	г	300	300				
Сахар	г	1000	1000				
Сахарная пудра	г	500	500				
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА							
Багет	г	400	400				
Крахмал картофельный	г	100	100				
Крахмал кукурузный	г	100	100				
Мука Sep Soy панировочная Премиум Tempruа	г	500	500				
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400	400				
Мука миндальная	г	800	800				
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000	1000				
Рисовая мука	г	400	400				
Сухари панировочные	г	400	400				
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400	400				
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400	400				
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)							

Бадьян целый kotanyі	г	4					
Базилик kotanyі	г	4					
Ванильный сахар, с натуральной ванилью Dr. Oetker	шт	20					
Гвоздика стручки kotanyі	г	4					
Горчица Dijonская Bornier	г	50					
Горчица зернистая Махеевъ	г	50					
Душистый перец горошек kotanyі	г	4					
Кардамон молотый kotanyі	г	4					
Карри порошок kotanyі	г	4					
Кориандр целый kotanyі	г	4					
Корица молотая kotanyі	г	4					
Кумин(зира) молотая kotanyі	г	4					
Куркума kotanyі	г	4					
Лавровый лист kotanyі	г	4					
Майоран kotanyі	г	4					
Мускатный орех (целый)	г	15					
Мускатный орех молотый kotanyі	г	4					
Орегано kotanyі	г	4					
Паприка молотая kotanyі	г	4					
Перец белый молотый kotanyі	г	4					
Перец Кайенский kotanyі	г	4					
Перец розовый горошек kotanyі	г	4					
Перец черный горошек kotanyі	г	4					
Перец черный молотый kotanyі	г	4					
Сахар тростниковый коричневый	г	300					
Сода пищевая	г	10					
Соль крупная	г	50					
Соль крупная морская	г	50					
Соль мелкая	г	50					
Соус соевый Kikkoman	мл	100					
Соус Табаско	мл	20					
Тмин (целый) kotanyі	г	4					
Шалфей	г	4					
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50					
Эстрагон kotanyі	г	4					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)							
Модуль А, Б, В: Курица тушка	г	1800					
Модуль В: Окорочка куриные	шт	2					
Модуль Г: Демонстрация навыков по приготовлению соусов	г						
Соус Майонез:							
Подсолнечное масло	л	0,2					
Горчица Dijonская	кг	0,01					
Винный уксус	л	0,01					
Яичный желток	шт	1					
Соус Бешамель:							
Молоко	л	0,5					
Масло сливочное	г	0,025					
Мука	г	0,025					
Соус Голландез:							
Желток	шт	3					
Масло	кг	0,2					
Лимон	кг	70					
ЧЁРНЫЕ ЯЩИКИ (нет необходимости заказывать)							
Модуль Б Вид гарнира (овощи свежие) картофельное пюре (картофель)	г	10000					определено главным экспертом совместно с экспертным сообществом региона из перечисленных вариантов: продукт, технология приготовления, конкретный п/ф, вид гарнира;

Модуль В Вид гарнира (вермишель)	г	300					определено главным экспертом совместно с экспертным сообществом региона из перечисленных вариантов: продукт, технология приготовления, конкретный п/ф, вид гарнира;
Модуль Ж 1: Холодная закуска Морепродукты - Вид морепродукта(Свежий или замороженный)	г	1000					
Модуль 35: Горячее блюдо Рыба - Вид рыбы(Тушка потрашёная или нет, с головой)	г	2500					

СПИСОК ПРОДУКТОВ							
"Поварское дело"							
Дата отправки списка продуктов организаторам	18.03.2024						
Лист заказа для:	Чукотский автономный округ						
Имя конкурсанта:	Тынеу Светлана Ивановна						
Имя Эксперта компатриота:	Сергеева Наталья Владимировна						
Электронной почта участника:	tyneusveta500@gmail.com						
Телефон участника:	8-924-668-16-38						
Электронная почта эксперта компатриота:	unmd84@bk.ru						
Телефон эксперта компатриота:	8-964-480-86-88						
Ингредиенты	ЕДИНИЦА	МАКС.	ОСТАТОК	МОДУЛИ - А, Б, В	МОДУЛИ - Г, Д, Е	МОДУЛИ - Ж, З, И	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ							
Брынза	г	300	300				
Йогурт натуральный	г	500	500				
Кефир 1,5%	мл	1500	1500				
Кокосовое молоко AROY-D	мл	1000	1000				
Молоко 3,2 % Parmalat	мл	1500	1500				
Моцарелла	г	300	300				
Сгущённое молоко	г	400	400				
Сливки 25% Parmalat	г	2000	2000				
Сливки для взбивания 35% Parmalat	г	2000	2000				
Сливочное масло 1000 озер	г	1000	1000				
Сметана 20%	г	500	500				
Страчателла	г	300	300				
Сыр Гауда	г	300	300				
Сыр Горгонзола	г	150	150				
Сыр Грюйер	г	150	150				
Сыр Маскарпоне Galbani	г	500	500				
Сыр Пармезан	г	300	300				
Сыр Творожный Hochland Cremette	г	500	500				
Творог 5%	г	600	600				
Творожный козий сыр	г	200	200				
Сыр тофу	г	400	400				
Чечил	г	150	150				
Яйца перепелиные	шт	20	20				
Яйцо куриное С1	шт	30	30				
ОВОЩИ СВЕЖИЕ							
Баклажан фиолетовый	г	600	600				
Батат	г	600	600				
Брокколи	г	1000	1000				
Грибы вешенки	г	300	300				
Грибы шампиньоны	г	600	600				
Дайкон	г	1000	1000				
Имбирь	г	600	600				
Капуста белокочанная	г	400	400				
Картофель крахмальный	г	1500	1500				
Лук красный	г	400	400				
Лук порей	г	600	600				
Лук репчатый	г	600	600				
Лук-шалот	г	300	300				
Морковь	г	1000	1000				
Огурец	г	600	600				

Перец болгарский красный	г	400	400				
Перец чили	г	50	50				
Редис	г	200	200				
Савойская капуста	г	600	600				
Свекла красная	г	1000	1000				
Сельдерей (корень)	г	1000	1000				
Сельдерей стебель	г	600	600				
Томаты	г	1000	1000				
Томаты Черри	г	600	600				
Тыква Баттернат	г	1000	1000				
Цветная капуста	г	1000	1000				
Цуккини зелёный	г	1000	1000				
Чеснок	г	300	300				
СВЕЖИЕ ТРАВЫ							
Базилик(зелёный)	г	50	50				
Кинза	г	50	50				
Лимонная трава	г	20	20				
Лук зеленый	г	50	50				
Мята	г	50	50				
Петрушка листовая	г	100	100				
Розмарин	г	50	50				
Ростки микрозелени	г	20	20				
Тимьян	г	20	20				
Укроп	г	100	100				
Шниттг лук	г	50	50				
Шпинат свежий	г	200	200				
Эстрагон	г	50	50				
ФРУКТЫ							
Авокадо	г	400	400				
Апельсин	г	400	400				
Банан	г	400	400				
Грейпфрут	г	400	400				
Груша конференция	г	500	500				
Киви	г	400	400				
Лайм	г	400	400				
Лимон	г	400	400				
Мандарины	г	400	400				
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400	400				
Яблоки красные (сладкие)	г	400	400				
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ							
Брокколи	г	400	400				
Брусника	г	400	400				
Вишня	г	400	400				
Горошек зеленый	г	400	400				
Ежевика	г	400	400				
Клубника	г	400	400				
Клюква	г	400	400				
Малина	г	400	400				
Облепиха	г	400	400				
Пюре ананаса замороженное	г	500	500				
Пюре малины замороженное	г	500	500				
Пюре манго замороженное	г	500	500				
Пюре маракуйя замороженное	г	500	500				
Пюре юдзу замороженное	г	500	500				
Смородина красная	г	500	500				
Смородина черная	г	500	500				
Тесто для Спринг Роллов	г	300	300				
Тесто катаифи	г	300	300				

Тесто слоёное бездрожжевое	г	400	400				
Тесто фило	г	300	300				
Цветная капуста	г	400	400				
Черника	г	400	400				
Шпинат	г	400	400				
СУХИЕ ПРОДУКТЫ							
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30	30				
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100	100				
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50	50				
Грибы сушеные Белые	г	50	50				
Грибы сушеные Шитаке	г	50	50				
Желатин гранулированный Val'de	г	50	50				
Желатин листовой Val'de	г	50	50				
Кофе молотый Lavazza Qualita Oro	г	50	50				
Морская водоросль Нори	г	50	50				
Пектин NH	г	50	50				
Рисовая бумага	г	100	100				
Стружка кокосовая	г	100	100				
Тапиока Aroy-D в шариках	г	50	50				
Хандаши(Даси/Дашу)	г	20	20				
Чай зеленый МАТЧА	г	50	50				
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ							
Ананасы консервированные	г	300	300				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100	100				
Горошек зеленый консервированный Bonduelle	г	100	100				
Кукуруза консервированная Bonduelle	г	100	100				
Нут консервированный Bonduelle	г	100	100				
Огурцы соленые	г	300	300				
Оливки зеленые (без косточки)	г	300	300				
Оливки чёрные (без косточки)	г	300	300				
Пикули маринованные	г	300	300				
Томатная паста	г	500	500				
Томаты в собственном соку (без кожицы)	г	400	400				
Томаты протертые Pomì	г	400	400				
Фасоль консервированная белая Bonduelle	г	500	500				
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ							
Белый рис (длиннозерный)	г	100	100				
Булгур	г	100	100				
Киноа	г	100	100				
Крупа гречневая	г	100	100				
Кус кус	г	100	100				
Перловая крупа	г	100	100				
Полента	г	100	100				
Рис Арборио	г	100	100				
Фунчоза	г	100	100				
Чечевица	г	100	100				
ШОКОЛАД							
Какао масло Callebaut	г	200	200				
Какао Порошок Callebaut	г	100	100				
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300	300				
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300	300				
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300	300				
СУХОФРУКТЫ							
Изюм (черный, без косточки)	г	200	200				
Курага	г	200	200				
Чернослив	г	200	200				
ОРЕХИ И СЕМЕНА							
Арахис очищенный	г	100	100				

Бразильский орех	г	100	100				
Грецкий орех (очищенный)	г	100	100				
Кешью	г	100	100				
Кунжут белый	г	50	50				
Мак	г	50	50				
Орех макадамия (очищенный)	г	100	100				
Миндаль орех (очищенный)	г	100	100				
Орех кедровый (очищенный)	г	100	100				
Орех фундук (очищенный)	г	100	100				
Пекан	г	100	100				
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100	100				
Тыквенные семена (очищенные)	г	100	100				
Фисташки орехи (очищенные)	г	100	100				
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО							
Бальзамический уксус	г	200	200				
Концентрированный сок лайма	г	50	50				
Концентрированный сок лимона	г	50	50				
Кунжутное масло	г	50	50				
Масло кунжутное	г	500	500				
Масло виноградных косточек	г	100	100				
Масло оливковое De Cecco Classico Extra Vergine	г	1000	1000				
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное) «Олейна»	г	1500	1500				
Соус Ворчестерский	г	200	200				
Трюфельное масло	г	50	50				
Тыквенное масло	г	50	50				
Уксус 9%	г	200	200				
Уксус винный белый	г	200	200				
Уксус винный красный	г	200	200				
Уксус рисовый	г	50	50				
Уксус яблочный	г	200	200				
Устричный Соус	г	100	100				
ДРОЖЖИ							
Дрожжи сухие	г	20	20				
Пекарский порошок	г	30	30				
УГЛЕВОДЫ							
Вишнёвый сироп	г	300	300				
Глюкоза (сироп)	г	301	301				
Изомальт	г	200	200				
Мёд цветочный	г	300	300				
Сахар	г	1000	1000				
Сахарная пудра	г	500	500				
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА							
Багет	г	400	400				
Крахмал картофельный	г	100	100				
Крахмал кукурузный	г	100	100				
Мука Sen Soy панировочная Премиум Tempura	г	500	500				
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400	400				
Мука миндальная	г	800	800				
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000	1000				
Рисовая мука	г	400	400				
Сухари панировочные	г	400	400				
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400	400				
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400	400				
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)							

Бадьян целый kotanyі	г	4					
Базилик kotanyі	г	4					
Ванильный сахар, с натуральной ванилью Dr. Oetker	шт	20					
Гвоздика стручки kotanyі	г	4					
Горчица Dijonская Bornier	г	50					
Горчица зернистая Махеевъ	г	50					
Душистый перец горошек kotanyі	г	4					
Кардамон молотый kotanyі	г	4					
Карри порошок kotanyі	г	4					
Кориандр целый kotanyі	г	4					
Корица молотая kotanyі	г	4					
Кумин(зира) молотая kotanyі	г	4					
Куркума kotanyі	г	4					
Лавровый лист kotanyі	г	4					
Майоран kotanyі	г	4					
Мускатный орех (целый)	г	15					
Мускатный орех молотый kotanyі	г	4					
Орегано kotanyі	г	4					
Паприка молотая kotanyі	г	4					
Перец белый молотый kotanyі	г	4					
Перец Кайенский kotanyі	г	4					
Перец розовый горошек kotanyі	г	4					
Перец черный горошек kotanyі	г	4					
Перец черный молотый kotanyі	г	4					
Сахар тростниковый коричневый	г	300					
Сода пищевая	г	10					
Соль крупная	г	50					
Соль крупная морская	г	50					
Соль мелкая	г	50					
Соус соевый Kikkoman	мл	100					
Соус Табаско	мл	20					
Тмин (целый) kotanyі	г	4					
Шалфей	г	4					
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50					
Эстрагон kotanyі	г	4					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)							
Модуль А, Б, В: Курица тушка	г	1800					
Модуль В: Окорочка куриные	шт	2					
Модуль Г: Демонстрация навыков по приготовлению соусов	г						
Соус Майонез:							
Подсолнечное масло	л	0,2					
Горчица Dijonская	кг	0,01					
Винный уксус	л	0,01					
Яичный желток	шт	1					
Соус Бешамель:							
Молоко	л	0,5					
Масло сливочное	г	0,025					
Мука	г	0,025					
Соус Голландез:							
Желток	шт	3					
Масло	кг	0,2					
Лимон	кг	70					
ЧЁРНЫЕ ЯЩИКИ (нет необходимости заказывать)							
Модуль Б Вид гарнира (овощи свежие) картофельное пюре (картофель)	г	10000					определено главным экспертом совместно с экспертным сообществом региона из перечисленных вариантов: продукт, технология приготовления, конкретный п/ф, вид гарнира;

Модуль В Вид гарнира (вермишель)	г	300					определено главным экспертом совместно с экспертным сообществом региона из перечисленных вариантов: продукт, технология приготовления, конкретный п/ф, вид гарнира;
Модуль Ж 1: Холодная закуска Морепродукты - Вид морепродукта(Свежий или замороженный)	г	1000					
Модуль 35: Горячее блюдо Рыба - Вид рыбы(Тушка потрашёная или нет, с головой)	г	2500					