

Правительство Республики Хакасия  
Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум»

Согласовано:  
Директор кафе «Фламинго»  
\_\_\_\_\_ Т.М. Марьясова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ И.А. Арасланов  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов  
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
со сроком обучения 3 года 10 месяцев**

Рассмотрено  
на заседании ЦК  
Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_ Е.Г.Волощенко

Шира, 2020

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569, зарегистрированного Министерством юстиции РФ от 22.12.2016г., регистрационный №44898 с учетом требований профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09. 2015 г., № 610н, а также в соответствии с требованиями World Skills.

**Разработчик:**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Р.Х. «Аграрный техникум» (ГАПОУ Р.Х.)

Рабочую программу практики составил:

мастер производственного обучения ГАПОУ Р.Х. «Аграрный техникум».

\_\_\_\_\_ Мосина Г.Я.

Рабочая программа производственной практики **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии/**43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от **09.12.2016 г. № 1569**; профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940); примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25.12.2014г. № 1134н, примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** по профессии 43.01.09. регистрационный номер 22.1216 №44898.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида деятельности - выполнение работ по профессии **Повар, кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

### Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики

Цель производственной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи производственной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места;

- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовления, порционирования (комплектования) упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями.
- **уметь:**
  - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
  - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечить условия, соблюдать сроки их хранения.

**Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ 01  
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного**

Всего – 144 часа (4 недели).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является приобретенный практический опыт, сформированности общих и профессиональных компетенций в рамках ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### Задания на практику

№	Код и наименование ПК	Задания на практику
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовить рабочее место, оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы на предприятии общественного питания.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	Обработать традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи на предприятии общественного питания.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов Разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Приготовить, порционирование, хранение полуфабрикатов ,разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	Приготовить и подготовить к реализации, упаковать на вынос, вести расчет с потребителями на предприятии общественного питания.



**Содержание производственной практики**

Наименование разделов, тем	Содержание работ	Объем часов
1	2	
<b>Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</b>		<b>18</b>
<b>Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов.</b>	- подготовить рабочее место для обработки сырья.	6
	- соблюдать правила охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	6
	- проверить годность традиционных видов овощей плодов и грибов, пряностей и приправ органолептическим способом	3
	- проверить качество говядины, свинины, баранины перед разделкой на полуфабрикаты	3
<b>Раздел 2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</b>		<b>18</b>
<b>Тема 1.2 Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи</b>	- обработать различными методами рыбу с костным скелетом, нерыбное водное сырье	6
	- простые формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных , луковых, овощей и грибов плодовых, томатных, десертных, пряных, салатных овощей	6
	- обработка тушек домашней птицы и дичи	6
<b>Раздел 3. Приготовление, порционирование, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента</b>		<b>90</b>
<b>Тема 1.3 Приготовление, порционирование, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента</b>	- приготовить крупнокусковые полуфабрикаты	6
	- приготовить мелкокусковые полуфабрикаты	6
	- приготовить порционные полуфабрикаты	6
	- приготовить полуфабрикаты из домашней птицы, из дичи и кролика.	12
	- приготовить мясную рубленную массу	12
	- приготовить полуфабрикаты из потрошенной и не потрошенной рыбы , и нерыбного водного сырья	12
	- приготовить полуфабрикаты из различных видов рыбы для варки , припускания , жарки, тушения и запекания	12

	- приготовить полуфабрикаты из нерыбного водного сырья.	12
<b>Раздел 4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи</b>		<b>12</b>
<b>Тема 1.4. Приготовление и подготовка к реализации, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями</b>	- подготовить и упаковать блюда к реализации.	<b>6</b>
	- решить задачу по расчету стоимости готовых блюд	<b>6</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>144</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **Организация практики**

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГАПОУ Р.Х. и организациями.

ГАПОУ «Аграрный техникум» осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГАПОУ «Аграрный техникум» с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики, обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### Информационное обеспечение

#### Основные источники

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Мальгина С.Ю. – М.: Академия, М., 2014– 420 с.
2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. [Текст]: учеб. Соколова Е.И.– М.: Академия, М., 2014– 224 с.
3. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены [Текст]: учеб. Горохова С.С.– М.: Академия, М., 2012. – 230с.
4. Анфимова Н.А. Кулинария [Текст]: учеб. Анфимова Н.А. –М.: Академия, М., 2013 – 370с.

#### Дополнительные источники

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. Рубина Е.А. – М.: Академия, М., 2005 – 160с
2. Дубцов Товароведение пищевых продуктов [Текст]:учеб. Дубцов Е.А. – М.: Академия, М., 2000 – 524с.
3. Стрельцов А.Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Стрельцов А.Н.– М.: Академия, М., 2006 – 187с.
4. Сопина А.Н. Пособие для повара [Текст]: пособие. Сопина А.Н. – М.: Академия, М., 2005 – 187с.
5. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов [Текст]: учеб. Потапова И.И. – М.: Академия, М., 2008 – 195с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Золин В.П. – М.: Академия, М., 2008 – 215с.
7. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Ботов М.И. – М.: Академия, М., 2008 – 321с.
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: сборник Харченко Н.Э. – М.: Академия, М., 2008 – 378с.

#### Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. научн. журн. / Моск. физ.-тех. ин-т. – Электрон. Журн. – Долгопрудный: МФТИ, 1998 – . – Режим доступа к журн.: <http://www.zhurnal.mipt.rssi.ru>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

<b>Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата<sup>1</sup></b>
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1.Подготовка рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 2.Подготовка оборудования для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 3.Подготовка сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 4.Подготовка исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 5.Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов соблюдены. 6.Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования соблюдены.
ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного сыра, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	1. Обработанные овощи, грибы, рыба, нерыбное сырье, мясо, домашней птицы, дичь, кролик соответствуют установленным требованиям и заданным условиям.

---

1 Должны соответствовать КОС по ПМ

	<p>2. Нарезка и формовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям.</p> <p>3. Доля отходов обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует установленным нормам.</p> <p>4. Последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует установленным требованиям.</p> <p>5. Время обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданному значению.</p> <p>6. Хранение обработанных и подготовленных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>7. Санитарно-гигиенические требования при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соблюдены.</p> <p>8. Правила электробезопасности при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соблюдены.</p>
<p>ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>1. Внешний вид приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданным условиям.</p> <p>2. Цвет приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного</p>

	<p>сырья соответствует заданным условиям.</p> <p>3. Запах приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданным условиям.</p> <p>4. Форма, размер приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданным условиям.</p> <p>5. Вес приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданным условиям.</p> <p>6. Консистенция приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданным условиям.</p> <p>7. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,</p> <p>8. Кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует установленным требованиям.</p> <p>9. Время приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданному значению.</p> <p>10. Хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>10. Санитарно-гигиенические требования при подготовке полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соблюдены.</p> <p>11. Правила электробезопасности при подготовке полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соблюдены.</p>
--	---

<p>ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>1.Внешний вид приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям.  2.Цвет приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям.  3.Запах приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям.  4.Форма, размер приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствуют заданным условиям.  5.Вес приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям.  6.Консистенция приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям.  7.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует</p>
	<p>установленным требованиям.  8.Времяприготовленияполуфабрикатовразнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданному значению.  9.Хранениеполуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика выполнено в соответствии с установленными требованиями.  10.Санитарно-гигиенические требования при подготовке полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соблюдены.  11.Правила электробезопасности при подготовке полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соблюдены.</p>