



ЦИФРОВОЙ ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИЙ

№ 213-270-010-012-124

РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

80%

64.00 из 80.00 баллов

**Халиулин Эмиль
Рафаэлевич**

ПРОФЕССИЯ / СПЕЦИАЛЬНОСТЬ:

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

ВИД АТТЕСТАЦИИ:

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ:

43.02.15-1-2025

**УРОВЕНЬ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО
ЭКЗАМЕНА:**

ПРОФИЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ:

АУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСКИЙ АВТОНОМНОГО ОКРУГА
- ЮГРЫ СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ (ХАНТЫ-МАНСКИЙ
АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА)

КУРС ОБУЧЕНИЯ: 4 КУРС

ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА: 11.06.2025

РЕЗУЛЬТАТЫ В РАЗРЕЗЕ КРИТЕРИЕВ / МОДУЛЕЙ:

- А ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ МЕСТ,
ОБОРУДОВАНИЯ, СЫРЬЯ, МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА В СООТВЕТСТВИИ С
ИНСТРУКЦИЯМИ И РЕГЛАМЕНТАМИ 11.00/ 12.00
- Б ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ТВОРЧЕСКОГО ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ МЯСА,
ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ДИЧИ И КРОЛИКА
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ 7.00/ 8.00
- В ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ТВОРЧЕСКОГО ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ
ОВОЩЕЙ, КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ 1.00/ 2.00
- Г ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
НЕПРОДОЛЖИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ГОРЯЧИХ
СОУСОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА 2.00/ 2.00
- Д ВЫБОР СПОСОБОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ,
ПРИМЕНИТЕЛЬНО К РАЗЛИЧНЫМ КОНТЕКСТАМ 2.00/ 2.00



Электронная версия документа:

<https://pk.dp.firpo.ru/c/a7b56e19-6e6b-415f-aeda-47ccd92b188f>

ФГБОУ ДПО «ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

СТРАНИЦА 1/2



ЦИФРОВОЙ ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИЙ

№ 213-270-010-012-124

РЕЗУЛЬТАТЫ В РАЗРЕЗЕ КРИТЕРИЕВ / МОДУЛЕЙ:

Е	ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ МЕСТ, ОБОРУДОВАНИЯ, СЫРЬЯ, МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА В СООТВЕТСТВИИ С ИНСТРУКЦИЯМИ И РЕГЛАМЕНТАМИ	7.00/ 8.00
Ж	ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ХРАНЕНИЯ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	0.00/ 2.00
З	ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ТВОРЧЕСКОГО ОФОРМЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	10.00/ 14.00
И	ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ РАЗРАБОТКИ АССОРТИМЕНТА КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ, РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ МЕНЮ С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	24.00/ 30.00



Электронная версия документа:

<https://pk.dp.firpo.ru/c/a7b56e19-6e6b-415f-aeda-47ccd92b188f>



ФГБОУ ДПО «ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

СТРАНИЦА 2/2