

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 30.1  
к ООП ПКРС по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ОП.18 ШОКОЛАТЬЕ*

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюст России от 22 декабря 2016 г. № 44898), с учетом требований «Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н и спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Магель Татьяна Анатольевна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,  
экономика и управление»  
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.18 Шоколадье является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1, 4.2, 4.3  ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- смягчать шоколадные глазури, чтобы получить продукт с shineблеском and “snap” that does not show signs of fat or sugar и «треском», который не показывает признаков жира или цветения сахара bloom(WSSS Кондитерское дело);</li> <li>- Work with dark, milk, and white chocolateработать с темным, молочным и белым шоколадными глазуриями (WSSS Кондитерское дело); couvertures</li> <li>- Pipe, fill, layer, dip, and coat chocolates and confectionery of evenотделывать, наполнять, насаивать, окутать, покрывать шоколадки и кондитерские изделия sizes ровным размером и характером, используя вилки путем опускания рук forks(WSSS Кондитерское дело);</li> <li>- использовать специальные инструменты для работы с шоколадом с минимальными готовыми формами (WSSS Кондитерское дело);</li> <li>- Produce and use ganacheэффективно производить и использовать ганаш (WSSS Кондитерское дело); effectively</li> <li>- презентовать шоколадные изделия и конфеты со стилем для обслуживания или продажи;</li> <li>- Store confectionery, chocolate and chocolate ingredients andхранить шоколад и шоколадные ингредиенты productsмаксимального увеличения срока службы и качества (WSSS Кондитерское дело);</li> <li>- Produce and use decorations appropriately including caramelizedпроизводить конфеты конкретного веса andsizes размеров (WSSS Кондитерское дело);</li> <li>- изготавливать и оформлять шоколадную продукцию национальных кухонь (ПС);</li> <li>- соблюдать при приготовлении шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления (ПС)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент шоколадных изделий (WSSS Кондитерское дело);</li> <li>– The methods of tempering chocolate couverture by manualметоды закали шоколадной глазури ручными техниками (WSSS Кондитерское дело);</li> <li>– The types, qualities, and uses of various chocolate couvertureтипы, качества и использование различной шоколадной глазури andи шоколадных изделий;</li> <li>– тетехники и методы моделирования, литья, окраски и представления модельных форм из шоколада (WSSS Кондитерское дело);</li> <li>– диетическую и аллергенную информацию о используемых ингредиентах тодля производства шоколада, и эффективных возможностей замещения (WSSS Кондитерское дело)</li> </ul>

1.3. Изучение учебной дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

#### 1.4. Использование часов вариативной части ООП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.18 Шоколатье	Учебная дисциплина ОП.18 Шоколатье введена в учебный план в соответствии с требованиями «Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н и спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS)	36	14	22

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные занятия	-
практические занятия	22
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет, 8 семестр)	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.18 Шоколатье

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Ознакомление с лабораторией «Учебный кондитерский цех». Вводный инструктаж.	Содержание учебного материала Знакомство с лабораторией «Учебный кондитерский цех», нормативными документами Приготовление изделий и скульптур из шоколада. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения изделий и скульптур из шоколада.	1	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11
Тема 2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при изготовлении изделий и скульптур из шоколада.	Содержание учебного материала Подготовка к изготовлению изделий и скульптур из шоколада. Правильный подбор и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных изделий и скульптур из шоколада. Расчет основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления изделий и скульптур из шоколада. Взаимозаменяемость сырья	1	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11 ПК 1.1, 4.2, 4.3
Тема 3. Ассортимент и технологические схемы производства шоколада и какао-порошка.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11 ПК 1.1, 4.2, 4.3
	Подготовка сырья к производству. Первичная обработка какао-бобов: очистка и сортировка, термическая обработка, дробление Приготовление какао тертого. Приготовление шоколадных масс: составление рецептур, смешивание		
	Практические занятия	4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11 ПК 1.1, 4.2, 4.3
	Практическое занятие №1 Приготовление шоколадных масс: составление рецептур, смешивание, вальцевание, разводка и гомогенизация шоколадных масс. Использование разжижителей Практическое занятие №2 Конширование шоколадных масс, режим обработки и изменения, происходящие при коншировании, изготовления белого шоколада.		
Тема 4. Технология	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06
	Приготовление конфет погружным способом		

приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет, нарезных конфет	Приготовление начинок для конфет		ОК 07, ОК 11 ПК 1.1, 4.2, 4.3
	Практические занятия	8	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11 ПК 1.1, 4.2, 4.3
	Практическое занятие №3 Приготовление конфетных масс погруженным способом. Практическое занятие №4 Приготовление корпусных конфет.		
	Практическое занятие №5 Методы приготовления конфетных масс. Приготовление корпусных конфет с применением декорирующих технологий Практическое занятие №6 Приготовление нарезных конфет. Методы приготовления конфетных масс		
Тема 5. Ассортимент и технологические схемы производства шоколада	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11 ПК 1.1, 4.2, 4.3
	Ассортимент производства шоколада Технологические схемы производства шоколада		
	Практические занятия	4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11 ПК 1.1, 4.2, 4.3
	Практическое занятие №7 Приготовление пластичной шоколадной массы. Практическое занятие №8 Темперирование шоколада различными способами		
Тема 6. Технология изготовления цветов из белого и молочного шоколада. Скульптуры и цветы из шоколада	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11 ПК 1.1, 4.2, 4.3
	Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из шоколада Технология приготовления сложных цветов из шоколада		
	Практические занятия	4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11 ПК 1.1, 4.2, 4.3
	Практическое занятие №9 Технология изготовления цветов из белого и молочного шоколада Технология изготовления цветов из горького шоколада Практическое занятие №10 Технология изготовления композиций из шоколада		
Промежуточная аттестация		2	
Всего		36	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Мастерская «Кондитерское дело», оснащенная оборудованием:

стол производственный, стол-холодильник, стол с моечной ванной, Плита индукционная, холодильный шкаф, стеллаж 4-х уровневый, ручной блендер, Миксер погружной стационарный, Ванна для темперирования шоколада, Доска мраморная, Шкаф шоковой заморозки, Стеллаж 4-х уровневый, шкаф для хранения из нержавеющей стали, столы для презентации, шкаф среднетемпературный, шкаф низкотемпературный, Вытяжки и нержавейки, Лампа для карамели, Фрезер для мороженого.

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. ECSI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12K(B/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;
- Миксер барный т.м. ECSI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800\*800\*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000\*500 мм (Гранит)).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### 3.2.1 Печатные издания:

1. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник – М.: «Академия», 2017. - 316 с.
2. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие– М.: «Академия», 2017. – 107 с.

##### 3.2.2. Электронные издания:

1. Энциклопедия «Большая Российская Кулинария». Режим доступа: <http://supercook.ru/> (дата обращения 01.11.2019).
2. Готовим.Ру. Режим доступа: <https://www.gotovim.ru/> (дата обращения 01.11.2019).
3. Банк рецептов. Режим доступа: <https://www.bankreceptov.ru/> (дата обращения 01.11.2019).

4. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)». Режим доступа: <https://worldskills.ru> (дата обращения 01.11.2019).

5. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс. Компетенция 34 WSI Кондитерское дело. Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru/competencies> (дата обращения 01.11.2019).

6. Шоколатье.ру. Режим доступа: <https://www.chocolatier.ru/> (дата обращения 01.11.2019).

### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Пацци Л.М. Как украсить торт. – М.: «Ниола-Пресс», 2018. 220 с.
2. Прохоров В. Сборник рецептов для кондитера. – Ростов на Дону: «Феникс», 2001.

### 3.2.4. Законодательные и нормативные документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>
2. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент шоколадных изделий (WSSS Кондитерское дело);</li> <li>– The methods of tempering chocolate couverture by manualметоды закали шоколадной глазури ручными техниками (WSSS Кондитерское дело);</li> <li>– The types, qualities, and uses of various chocolate couvertureтипы, качества и использование различной шоколадной глазури andи шоколадных изделий;</li> <li>– тетехники и методы моделирования, литья, окраски и представления модельных форм из шоколада (WSSS Кондитерское дело);</li> <li>– диетическую и аллергенную информацию об используемых ингредиентах тодля производства шоколада, и эффективных возможностей замещения (WSSS Кондитерское дело)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– знание разновидностей шоколадных изделий;</li> <li>– знание и понимание тетехники и методов моделирования, литья, окраски и представления модельных форм из шоколада (WSSS Кондитерское дело);</li> <li>– знание информации об используемых ингредиентах тодля производства шоколада, и эффективных возможностей замещения</li> </ul>	<p>Текущий контроль: Оценка результатов тестирования по темам 1-6</p> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма дифференцированного зачета</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- смягчать шоколадные глазури, чтобы получить продукт с shineблеском and “snap” that does not show signs of fat or sugar и «треском», который не показывает признаков жира или цветения сахара bloom(WSSS Кондитерское дело);</li> <li>- Work with dark, milk, and white chocolateработать с темным, молочным и белым шоколадными глазуриями (WSSS Кондитерское дело); couvertures</li> <li>- Pipe, fill, layer, dip, and coat chocolates and confectionery of evenотделывать, наполнять, наслаивать, окунать, покрывать шоколадки и кондитерские изделия sizes ровным размером и характером, используя вилки путем опускания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применение шоколатье – технологии и оформление шоколадной продукции</li> </ul>	<p>Текущий контроль: Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-10</p> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма дифференцированного зачета</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>рук forks(WSSS Кондитерское дело);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать специальные инструменты для работы с шоколадом с минимальными готовыми формами (WSSS Кондитерское дело);</li> <li>- Produce and use ganacheэффективно производить и использовать ганаш (WSSS Кондитерское дело); effectively</li> <li>- презентовать шоколадные изделия и конфеты со стилем для обслуживания или продажи;</li> <li>- Store confectionery, chocolate and chocolate ingredients andхранить шоколад и шоколадные ингредиенты productsмаксимального увеличения срока службы и качества (WSSS Кондитерское дело);</li> <li>- Produce and use decorations appropriately including caramelizedпроизводить конфеты конкретного веса andsizes размеров (WSSS Кондитерское дело);</li> <li>- изготавливать и оформлять шоколадную продукцию национальных кухонь (ПС);</li> <li>– соблюдать при приготовлении шоколадной продукции требования к качеству и безопасности</li> </ul>		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществляет:</li> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-10

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществляет:</li> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-10
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществляет:</li> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-10
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимает значимости своей профессии,</li> <li>- проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-10
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществляет:</li> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-10

	месте	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– выявляет достоинства и недостатки шоколатье как бизнес-идеи	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-10
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-выполняет подготовку рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	-выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	-выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер