

**РОБОЧІ КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ
ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ З ПРЕДМЕТА
«ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ
З ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА»**

Професія - 7412 Кондитер

Кваліфікація - 3 розряд

Рівень навчальних досягнень	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень учнів
I. Початковий	1	Здобувач освіти за допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу виготовлення різних видів тіста, кремів, начинок, простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту. Під час відповідей та виконання практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.
	2	Здобувач освіти безсистемно, неповно відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з хімічним складом сировини, етапами технологічного процесу виготовлення різних видів тіста, кремів, начинок, простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту. Не усвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити.
	3	Здобувач освіти за допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з хімічним складом сировини, етапами технологічного процесу підготовки борошна та інших інгредієнтів до виготовлення борошняних кондитерських виробів, окремі етапи технологічного процесу приготування напівфабрикатів: тіста, кремів, начинок, фаршів; виготовлення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити, проявляє пасивно-спостережний інтерес до нової технології. Не усвідомлено виконує частину практичних завдань.
II. Середній	4	Здобувач освіти без розуміння відтворює навчальний матеріал. Під час відповіді допускає значну кількість помилок у переліку асортименту, рецептурах і технології виготовлення різних видів тіста, кремів, начинок, простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту. Помилки самостійно не в змозі виправити.
	5	Здобувач освіти розуміє основний навчальний матеріал з технології виготовлення борошняних кондитерських виробів, окремі етапи технологічного процесу приготування напівфабрикатів: тіста, кремів, начинок, фаршів; виготовлення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту. Розповідає правила відпуску страв, та дає якісну оцінку стравам. Під час відповіді

		допускає помилки при визначенні основних понять теми. Може частково обґрунтувати та проаналізувати свою відповідь, знає основні правила відпуску виробів з тіста. Неусвідомлено відтворює алгоритм експлуатації устаткування. Орієнтується в підборі посуду під час відпуску виробів.
	6	Здобувач освіти у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характеристику сировини для виготовлення борошняних кондитерських виробів, називає окремі етапи технологічного процесу приготування напівфабрикатів: тіста, кремів, начинок, фаршів; виготовлення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту. Під час відповіді допускає окремі помилки, які не може частково виправити. Орієнтується в підборі посуду для відпуску виробів. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки.
Ш. Достатній	7	Здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: технологію виготовлення різних видів тіста, кремів, начинок, фаршів. Дає визначення основних понять з технології приготування борошняних виробів. Частково аналізує навчальний матеріал, може порівнювати і робити висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології виготовлення борошняних кондитерських виробів.
	8	Здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал з технології виготовлення різних видів тіста, кремів, начинок, фаршів, штампування та формування, оздоблення виробів помадкою, марципаном, шоколадом, кремом; оздоблення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки, встановлює зв'язок з професією кондитера. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь. Під час відповіді допускає несуттєві помилки, які частково виправляє.
	9	Здобувач освіти володіє основним навчальним матеріалом з технології виготовлення різних видів тіста, кремів, начинок, фаршів; штампування та формування виробів; оздоблення виробів помадкою, марципаном, шоколадом, кремом, оздоблення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту, відповідає в усній та письмовій формі. Дає визначення основних технологічних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Під час відповіді допускає несуттєві помилки, які може виправити.

IV. Високий	10	<p>Здобувач освіти усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з приготування борошняних кондитерських виробів, тортів, тістечок, хлібобулочних виробів масового попиту, включаючи заміс тіста, виготовлення кремів, начинок, вимоги до їх якості. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз.</p> <p>Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії та новітньої технології, може рецензувати відповіді інших здобувачів освіти.</p>
	11	<p>Здобувач освіти володіє узагальненими системними знаннями навчального матеріалу у повному обсязі (з використанням технологічної термінології), пов'язаного з специфікою обробки сировини; усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з технології виготовлення різних видів тіста, кремів, начинок, фаршів; штампування та формування, оздоблення виробів помадкою, шоколадом, кремом, оздоблення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту, правилами відпуску та методами визначення якості борошняних кондитерських виробів. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію.</p> <p>Виявляє творчий інтерес до обраної професії, новітньої технології.</p>
	12	<p>Здобувач освіти володіє системними знаннями навчального матеріалу у повному обсязі, усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу щодо виготовлення різних видів тіста, кремів, начинок, фаршів; штампування та формування, оздоблення виробів помадкою, шоколадом, кремом; оздоблення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту; правилами відпуску та методами визначення якості виробів; здатний їх правильно використовувати під час відповідей. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Правильно робить перерахунок сировини.</p> <p>Виказує творчий інтерес до обраної професії, нової техніки та новітньої технології.</p> <p>Рецензує відповіді інших здобувачів освіти, складає питання для самоконтролю.</p>