

**РОБОЧІ КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ
ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ З ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ**

Професія - 7412 Кондитер

Кваліфікація - 3 розряд

Бали	Знає	Бали	Уміє
I. Початковий рівень			
1	Здобувач освіти має базові загальні знання. Навички навчання потребують структурованої підтримки. Під час відповідей та виконання практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.	1	Здобувач освіти має базові загальні навички, здатний виконувати прості завдання під прямим керівництвом у структурованому середовищі. Виконує окремі елементи навчально-виробничих завдань. Під час виконання роботи допускає суттєві помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці і технологічних операціях. Потребує допомоги та контролю в дотриманні технічних вимог безпеки праці. Результат виконаної роботи не відповідає діючим якісним та кількісним показникам. Без присвоєння кваліфікації.
2	Здобувач освіти має базові загальні знання. Навички навчання потребують структурованої підтримки. Під час відповідей та виконання практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.	2	Здобувач освіти має базові загальні навички, здатний виконувати прості завдання під прямим керівництвом у структурованому середовищі. Виконує окремі елементи навчально-виробничих завдань (штампування та формування). Під час виконання роботи допускає суттєві помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці і технологічних операціях. Потребує допомоги та контролю в дотриманні технічних вимог безпеки праці. Результат виконаної роботи не відповідає діючим якісним та кількісним показникам. Без присвоєння кваліфікації.
3	Здобувач освіти має базові загальні знання. Навички навчання потребують структурованої підтримки.	3	Здобувач освіти має базові загальні навички, здатний виконувати прості завдання під прямим керівництвом у

	Під час відповідей та виконання практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.		структурованому середовищі. Виконує окремі елементи навчально-виробничих завдань (виготовлення різних видів тіста, штампування та формування). Під час виконання роботи допускає суттєві помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці і технологічних операціях. Потребує допомоги та контролю в дотриманні технічних вимог безпеки праці. Результат виконаної роботи не відповідає діючим якісним та кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня. Без присвоєння кваліфікації.
--	--	--	---

II. Середній рівень

4	Здобувач освіти має обмежений обсяг знань, які є в основному конкретними і загальними за характером. Несе часткову відповідальність за своє навчання. 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.	4	Здобувач освіти має обмежений обсяг навичок і більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером. Застосовує навички під керівництвом у контрольованому середовищі (виконує навчально-виробничі завдання з використанням технологічної документації щодо виготовлення різних видів тіста, кремів, начинок, фаршів, штампування та формування, оздоблення виробів помадкою, марципаном, шоколадом, кремом). Під час виконання робіт допускає значну кількість помилок, які не може виправити самостійно. Несе часткову відповідальність за своє навчання. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.
5	Здобувач освіти має обмежений обсяг знань, більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером. Несе часткову відповідальність за своє навчання. Розуміє основний навчальний матеріал з технології виготовлення борошняних кондитерських виробів, окремі етапи технологічного процесу приготування напівфабрикатів: тіста, кремів, начинок, фаршів;	5	Здобувач освіти має обмежений обсяг навичок і більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером. Застосовує навички під керівництвом у контрольованому середовищі. Виконує переважну більшість прийомів і технологічних операцій щодо приготування напівфабрикатів, виготовлення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту, допускаючи

	виготовлення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту. Знає правила відпуску виробів. Орієнтується в підборі посуду для відпуску виробів. Під час відповіді допускає помилки при визначенні основних понять.		помилки. Несе часткову відповідальність за своє навчання. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.
6	Здобувач освіти має обмежений обсяг знань, і більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером. Несе часткову відповідальність за своє навчання. 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 виправити.	6	Здобувач освіти має обмежений обсяг навичок і більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером. Застосовує навички під керівництвом у контрольованому середовищі. З консультативною допомогою організовує робоче місце, виготовляє різні види тіста, креми, начинки, фарші, штампує та формує, оздоблює вироби помадкою, марципаном, шоколадом, кремом; відпускає борошняні кондитерські вироби; складає інструктивно-технологічні картки з використанням нормативно-технологічної документації. Під час виконання роботи допускає значну кількість помилок, які частково може виправити. Результат виконаної роботи відповідає мінімальним діючим якісним показникам. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.

III. Достатній рівень

7	Здобувач освіти має широкі загальні знання, конкретні практичні і базові теоретичні знання. Відповідає за своє власне навчання і має обмежений досвід практики у конкретному аспекті навчання. Самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу: 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	7	Здобувач освіти має широкі загальні знання і конкретні практичні навички, здатний виконувати завдання під керівництвом. Відповідає за своє власне навчання і має обмежений досвід практики у конкретному аспекті роботи. Застосовує теоретичні знання під час підготовки устаткування до роботи, правильно виконує прийоми та технологічні операції, пов'язані з виготовленням різних видів тіста, кремів, начинок, фаршів, штампування та формування, оздоблення виробів помадкою, марципаном, шоколадом, кремом, оздоблення простих тортів, тістечок,
---	---	---	---

	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.		поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту. Виконує правила санітарії та гігієни. Вміло та правильно підбирає інструмент, інвентар, посуд для відпуску виробів. Робить необхідні розрахунки сировини, користуючись нормативною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку нескладним виробам. Допускає несуттєві помилки, які частково може виправити. Результат виконаної роботи відповідає діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.
8	Здобувач освіти має широкі загальні знання, конкретні практичні і базові теоретичні знання. Відповідає за своє власне навчання і має обмежений досвід практики у конкретному аспекті навчання. 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. Знає будову, правила експлуатації механічного та теплового устаткування. 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.	8	Здобувач освіти має широкі загальні знання і конкретні практичні та базові теоретичні знання, визначається також здатність виконувати завдання під керівництвом майстра виробничого навчання. Відповідає за своє власне навчання і має обмежений досвід практики у конкретному аспекті роботи чи навчання. Вміло застосовує теоретичні знання під час підготовки сировини, використанні обладнання. Правильно підбирає устаткування для виконання технологічних операцій, організовує робоче місце, підбирає посуд. Виготовляє різні види тіста, креми, начинки, фарші, штампує та формує, оздоблює вироби помадкою, марципаном, шоколадом, кремом, оздоблює прості торти, тістечка, поштучні кондитерські і хлібобулочні вироби масового попиту з дотриманням послідовності технологічного процесу, допускаючи несуттєві помилки. Дотримується правил технічних вимог безпеки праці. З допомогою виконує алгоритмічні завдання з виготовлення борошняних кондитерських виробів, визначенні втрат під час обробки продуктів. Результат виконаної роботи відповідає діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.
9	Здобувач освіти має широкі загальні знання,	9	Здобувач освіти має широкі загальні знання і конкретні

	конкретні практичні і базові теоретичні знання. Відповідає за своє власне навчання, має обмежений досвід практики у конкретному аспекті навчання. 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 та під час виконання практичних завдань допускає не суттєві помилки, які може виправити.		практичні та базові теоретичні знання, визначається також здатність виконувати завдання під керівництвом майстра виробничого навчання. Відповідає за своє власне навчання і має обмежений досвід практики у конкретному аспекті роботи чи навчання. Впевнено застосовує теоретичні знання під час виконання практичних завдань: організації робочого місця, 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, експлуатації устаткування, визначення відсотка втрат під час холодної та теплової обробки, перерахунку сировини на задану кількість. Вміє пояснити процеси, що відбуваються у výroбах з тіста під час теплової обробки, виконує завдання з виготовлення простих борошняних кондитерських виробів. Усвідомлено користується інформацією технічної та нормативно-технологічної документації. Результат виконаної роботи відповідає діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.
--	--	--	--

IV. Високий рівень

10	Здобувач освіти має значні конкретні, практичні і теоретичні знання, здатний застосовувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з приготування борошняних кондитерських виробів, тортів, тістечок,	10	Здобувач освіти має значні конкретні, практичні навички, здатний застосовувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Виготовляє різні види тіста, кремів, начинок, фаршів; штампує та формує вироби; оздоблює вироби помадкою, марципаном, шоколадом, кремом, наносить трафаретний малюнок за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням кольорів із різних видів сировини на прості торти, тістечка, поштучні кондитерські і хлібобулочні
----	---	----	---

	хлібобулочних виробів масового попиту, включаючи заміс тіста, виготовлення кремів, начинок, вимоги до їх якості. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно.		вироби масового попиту. Раціонально організовує робоче місце та дотримується технічних вимог безпеки праці. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами.
11	Здобувач освіти має значні конкретні, практичні і теоретичні знання, здатний застосовувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Володіє узагальненими системними знаннями навчального матеріалу у повному обсязі (з використанням технологічної термінології), пов'язаного з експлуатацією, будовою устаткування, специфікою обробки сировини; усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з виготовлення різних видів тіста, кремів, начинок, фаршів; штампування, формування, оздоблення виробів помадкою, марципаном, шоколадом, кремом, оздоблення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту, правилами відпуску та методами визначення якості борошняних кондитерських виробів. Правильно робить перерахунок сировини. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.	11	Здобувач освіти має значні конкретні, практичні навички, здатний застосовувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Самостійно та у повному обсязі виконує навчально-виробничі завдання, пов'язані із складанням устаткування, підготовкою його до роботи, організацією робочого місця та виготовленням різних видів тіста, кремів, начинок, фаршів; штампування, формування, оздоблення виробів помадкою, марципаном, шоколадом, кремом, оздоблення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту. Дотримується правил безпеки праці. Порівнює асортимент й технологію приготування борошняних кондитерських виробів у різних закладах ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні ситуації. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. Учень є учасником і переможцем загально-училищних конкурсів професійної майстерності.

12	Здобувач освіти має значні конкретні, практичні і теоретичні знання, здатний застосовувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Володіє узагальненими 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, марципаном, шоколадом, кремом; оздоблення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту; правилами відпуску та методами визначення якості страв; здатний їх правильно використовувати під час відповідей. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причин-но-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Правильно робить перерахунок сировини. Виказує творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології. Рецензує відповіді інших учнів, складає питання для взаємоконтролю.	12 Здобувач освіти має значні конкретні, практичні навички, здатний застосовувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Самостійно і у повному обсязі виконує навчально-виробничі завдання, пов'язані з підготовкою до роботи, експлуатацією устаткування, організацією робочого місця, 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. Порівнює асортимент та технологію виготовлення борошняних кондитерських виробів у різних закладах ресторанного господарства. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки; складання технологічних схем та приготування простих виробів виконує правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінних умовах. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації або може бути кращим від них. Забезпечує високий рівень організації праці, зразково дотримується правил безпеки праці. Виконує дослідницьку роботу, робить висновки та узагальнення. Здобувач освіти є учасником і переможцем міських конкурсів професійної майстерності.
----	---	---