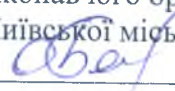


ПОГОДЖУЮ

Начальник управління закладів вищої освіти,
професійної освіти та прогнозування цільових
програм Департаменту освіти і науки
виконавчого органу Київської міської ради
(Київської міської державної адміністрації)

Олег БОНДАРЕНКО

18 05 20



ПОГОДЖУЮ

Директор ПП ВПГ «РІД»


Олена ТКАЧЕНКО

18 05 20



**Критерії кваліфікаційної атестації
(оцінювання навчальних досягнень) випускників
ДЕРЖАВНОГО ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ
«КИЇВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ ВОДНОГО ТРАНСПОРТУ»**

для проведення Державної кваліфікаційної атестації за професією
7412 «Пекар»

та рівнем кваліфікації: **пекар третього розряду**

Рівень професійної (професійно-технічної) освіти – **другий (базовий)**

Вид професійної підготовки – **первинна професійна підготовка**

І рівень - ПОЧАТКОВИЙ			
<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка</i>	
Характеристика рівня: здобувач освіти за допомогою викладача відтворює на рівні розпізнавання окремі елементи (фрагменти) навчального матеріалу та не усвідомлено виконує окремі частини (елементи, фрагменти) практичних завдань (лабораторні, лабораторно-практичні, контрольні, підсумкові роботи тощо). При відповіді й виконанні практичних завдань допускає суттєві помилки.		Характеристика рівня: здобувач освіти за допомогою майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора), відтворює на рівні розпізнавання окремі компоненти професійних знань та виконує окремі елементи (фрагменти) навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи допускає суттєві помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи не відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики з відповідної професії певного ступеня професійної (професійно-технічної) освіти та діючим якісним і кількісним (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) показникам на даний період навчання.	
<i>бали</i>	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>	<i>бали</i>	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>
1	Здобувач освіти відтворює за допомогою викладача на рівні розпізнавання окремі елементи (фрагменти) навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Може пояснити, що таке: сировина, домішки, обладнання, інвентар. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань допускається суттєвих помилок. Знання потребують структурованої підтримки.	1	Здобувач освіти з допомогою майстра виробничого навчання відтворює на рівні розпізнавання окремі елементи професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З постійною допомогою майстра виробничого навчання виконує лише елементи навчально-виробничого завдання: змішує (робить валку) борошна, просіює, відокремлює металеві домішки з борошна, готує розчин солі потрібної концентрації, підготовлює воду до виробництва. При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним і кількісним показникам. Потребує постійної допомоги і контролю в дотриманні правил охорони праці. Без присвоєння кваліфікації

2	Здобувач освіти відтворює за допомогою викладача на рівні розпізнавання окремі елементи (фрагменти) навчального матеріалу та неусвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. Може пояснити що таке і як підготувати до використання: борошно, дріжджі, сіль, основну та допоміжну сировину, знає використання виробничого інвентарю та інструменту, має поняття про організацію робочого місця. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань допускається суттєвих помилок. Знання потребують структурованої підтримки.	2	Здобувач освіти безсистемно на рівні розпізнавання відтворює окремі компоненти професійних знань необхідних для виконання даної роботи. З допомогою майстра виробничого навчання планує виробничі дії та виконує частину навчально-виробничого або контрольного завдання: приготування до використання дріжджової суспензії, розчину солі потрібної концентрації, підготовка води до виробництва; підготовка додаткової сировини до виробництва та транспортування їх у тістомісильне відділення, організовує робочі місця з підготовки сировини для замішування тіста. При виконанні роботи допускається значної кількості помилок в організації робочого місця, в прийомах праці. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним і кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня. Потребує постійної допомоги і контролю в дотриманні правил охорони праці. Без присвоєння кваліфікації
3	Здобувач освіти відтворює за допомогою викладача елементи (фрагменти) навчального матеріалу та не усвідомлено виконує частину практичних завдань. Може пояснити що таке і як підготувати до використання: борошно, дріжджі, сіль, основну та допоміжну сировину, знає використання виробничого інвентарю інструменту, має поняття про рецептуру та способи приготування тіста із пшеничного борошна, має поняття який інструмент, інвентар, устаткування необхідні для замішування тіста. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань допускається суттєвих помилок. Знання потребують структурованої підтримки.	3	Здобувач освіти безсистемно на рівні розпізнавання відтворює окремі компоненти професійних знань необхідних для виконання роботи з замішування тіста. З допомогою майстра виробничого навчання підготовлює сировину для замішування тіста з пшеничного борошна, планує та організовує робоче місце, підбирає необхідний інструмент, інвентар, працює з технологічною документацією. Результат виконаної роботи не відповідає діючим якісним і кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня. Потребує постійної допомоги і контролю в дотриманні правил охорони праці. Без присвоєння кваліфікації

II рівень - СЕРЕДНІЙ

<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка</i>	
<p><i>Характеристика рівня:</i> здобувач освіти на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відповідає навчальний матеріал та виконує практичні завдання у неповному обсязі, за частковою допомогою викладача. Недостатньо обґрунтовано аналізує і порівнює інформацію. Не усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді і виконанні практичних завдань допускає помилки, які самостійно не може виправити.</p>		<p><i>Характеристика рівня:</i> здобувач освіти без достатнього розуміння відтворює компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми і технологічні операції. З частковою допомогою майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора) організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-виробничі або контрольні завдання з використанням технічної і конструкторсько-технологічної документації. При виконанні роботи допускає помилки, які самостійно не може виправити. Результат виконаної роботи відповідає рівню кваліфікації та ступеню нижче обумовленого кваліфікаційною характеристикою відповідної професії, певного ступеня професійної (професійно-технічної) освіти та діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалу тощо) на даний період навчання.</p>	
<i>бали</i>	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>	<i>бали</i>	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>
4	Здобувач освіти на рівні запам'ятовування без розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання з допомогою викладача, має поняття про рецептуру та способи приготування тіста із пшеничного борошна, порядок застосування обминки, ознаки завершення процесу замішування тіста, має уяву про організацію роботи пекаря. У здобувача освіти є значні труднощі при аналізі і порівнянні загальних характеристик устаткування, послідовності технологічного процесу, способів приготування тіста із пшеничного борошна.	4	Здобувач освіти без достатнього розуміння відтворює окремі компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми і технологічні операції необхідні для виконання роботи з приготування пшеничного тіста. Не може пояснити зміст технологічного процесу приготування тіста із пшеничного борошна та прийомів самоконтролю і методів контролю за якістю опари та тіста, дотримується послідовності технологічного процесу замісу тіста у тістомісильних машинах періодичної дії з підкатними діжами традиційним методом з частковою допомогою майстра виробничого

	<p>При відповіді та виконанні практичних завдань припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може.</p>		<p>навчання організовує робоче місце, планує виробничі дії з процесу замішування тіста та виконує навчально-виробниче завдання з використанням технічної, конструкторсько-технологічної документації. При виконанні припускається помилок, які самостійно виправити не може. Результат роботи відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. В окремих випадках потребує допомоги та контролю в дотриманні правил охорони праці. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання</p>
5	<p>Здобувач освіти на рівні запам'ятовування без розуміння відтворює основні положення навчального матеріалу та виконує практичні завдання з частковою допомогою викладача. має обмежений обсяг знань з технології приготування тіста в тістомісильних машинах з підкатними діжами традиційним методом, порядку замішування тіста на опарі, та однофазним способом, з правил обслуговування технологічного устаткування з дотриманням правил безпеки в тістомісильному відділенні. З помилками дає визначення основних понять: про види та способи ручної розробки тіста для виробів простого асортименту; способи округлення тістових заготовок вручну; умови попереднього вистоювання тістових заготовок; особливості формування та остаточного вистоювання тістових заготовок. Може частково обґрунтувати і проаналізувати свою відповідь Недостатньо усвідомлено користується технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які самостійно виправити не може.</p>	5	<p>Здобувач освіти з допомогою майстра виробничого навчання відтворює на рівні розпізнавання окремі знання, має обмежений обсяг навичок і більш широкі компетенції: контролює процес бродіння опари і тіста для здобних виробів, робить обминки та здоблення тіста, готує пшеничне тісто опарним та безопарним (однофазним) способом, визначає готовність процесу замішування тіста, користується устаткуванням та інвентарем, недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми і технологічні операції необхідні для виконання ручної розробки тіста для виробів простого асортименту: округлення тістових заготовок вручну, попереднього вистоювання тістових заготовок, формування та остаточного вистоювання тістових заготовок. З частковою допомогою майстра виробничого навчання, організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-виробниче завдання з використанням технічної, конструкторсько-технологічної документації. Не усвідомлено застосовує прийоми контролю за якістю та самоконтролю за виконанням технологічного процесу. При виконанні припускається помилок, які самостійно виправити не може. Результат роботи відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. В окремих випадках потребує допомоги та контролю в дотриманні правил охорони праці. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання</p>
6	<p>Здобувач освіти без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З окремими помилками дає визначення основних понять основ технологічного процесу випікання хлібобулочних і борошняних виробів, знає основні види сировини для змащування хлібобулочних виробів. з недостатнім розумінням характеризує особливості приготування житнього тіста на густих заквасках, приготування густих заквасок, умови та ознаки завершення процесу замішування тіста, проведення органолептичного контролю якості закваски та тіста. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструкторсько-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які може частково виправити.</p>	6	<p>Здобувач освіти без достатнього розуміння відтворює значну кількість компонентів професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З консультативною допомогою майстра виробничого навчання, організовує робоче місце з випікання хлібобулочних і борошняних виробів, планує виробничі дії з підготовки сировини для змащування хлібобулочних виробів та змащування хлібобулочних виробів, з приготування житнього тіста на густих заквасках та приготування густих заквасок, умови та ознаки завершення процесу замішування тіста, проведення органолептичного контролю якості закваски та тіста. виконує навчально-виробниче завдання з використанням технічної, конструкторсько-технологічної документації, неусвідомлено застосовує прийоми контролю за якістю та самоконтролю за виконанням технологічного процесу. При виконанні припускається помилок, які частково може виправити з допомогою майстра виробничого навчання. Результат роботи відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних</p>

		показників. В окремих випадках потребує консультативної допомоги та контролю в дотриманні правил охорони праці. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання.
--	--	---

III рівень - ДОСТАТНІЙ

<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка</i>	
<p><u>Характеристика рівня:</u> здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію і робить висновки. Відповідь здобувача освіти в цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій). Можлива консультативна допомога викладача. Достатньо усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань допускає несуттєві помилки, які може виправити.</p>		<p><u>Характеристика рівня:</u> здобувач освіти з розумінням відтворює основні професійні знання та правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, що необхідні для даної роботи. Самостійно організовує робоче місце, планує робочі дії та в цілому правильно виконує навчально-виробничі або контрольні завдання за типовим алгоритмом, в межах встановлених норм часу. Достатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. Може розробляти окремі її види за консультацією майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора). Застосовує основні прийоми контролю виробничих дій та методи контролю за якістю. При виконанні роботи допускає несуттєві помилки, які може виправити. Результат виконаної роботи відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики відповідної професії певного ступеня професійної (професійно-технічної) освіти або діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) на даний період навчання. Дотримується правил охорони праці.</p>	
<i>бали</i>	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>	<i>бали</i>	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>
7	<p>Здобувач освіти самостійно відтворює суть основних положень навчального матеріалу та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах. Дає визначення основних понять основ технологічного процесу випікання хлібобулочних і борошняних виробів, вимог температурного та парового режимів вистоювальної шафи, вимог безпеки праці при розробці тіста вручну, знає основні види сировини для змащування хлібобулочних виробів. Знає технологію приготування бубличного тіста на опарі, натирання і відлежування бубличного тіста; способи формування тістових кілець; правила розкладання тістових заготовок на листи; параметри вистоювання тістових заготовок; порядок обварювання тістових заготовок, тривалість обварювання; укладання листів з заготовками на під печі; випікання тістових заготовок, параметри випікання; технологію приготування тіста для сухарних виробів; формування, змащування і вистоювання заготовок для сухарних плит. Аналізує навчальний матеріал, порівнює і робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, але містить неточності і недостатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача. Користується окремими видами технічної і конструкторсько-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань допускається несуттєвих помилок, які може частково виправити.</p>	7	<p>Здобувач освіти з розумінням відтворює основні професійні знання та правильно виконує основні прийоми і технологічні операції. Організує робоче місце з випікання хлібобулочних і борошняних виробів, планує виробничі дії з підготовки сировини для змащування хлібобулочних виробів та із змащування хлібобулочних виробів. Самостійно і правильно готує бубличне тісто на опарі, обслуговує устаткування для натирання і відлежування бубличного тіста, формує тістові кілеця, розкладає тістові заготовки на листи, обслуговує устаткування для вистоювання тістових заготовок, контролює параметри вистоювання, обслуговує устаткування для обварювання тістових заготовок, контролює тривалість обварювання, випікає тістові заготовки, контролює параметри випікання, готує тісто для сухарних виробів, формує, змащує і вистоює заготовки для сухарних плит, випікає і охолоджує сухарні плити, нарізати сухарні плити, розкладає їх на листи для висушування, організовує робоче місце пекаря та виконує навчально-виробничі завдання за типовим алгоритмом з незначним відхиленням від встановлених норм часу. Достатньо усвідомлено користується технічною, конструкторсько-технологічною документацією. Застосовує основні прийоми самоконтролю за якістю та виконанням технологічного процесу. Потребує консультації майстра виробничого навчання. При виконанні роботи допускається несуттєвих помилок, які частково може виправити з допомогою майстра виробничого навчання. Результат роботи в цілому відповідає якісним та кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. Дотримується охорони праці. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання</p>

<p>8</p> <p>Здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах. Дає визначення основних понять та положень безпечних умов праці та правил пожежної безпеки на виробництві, норм санітарії і гігієни; правил експлуатації та вимог безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання, знає зони безпеки та їх огороження, попереджувальні надписи, сигнальні фарбування, знаки безпеки, правила використання засобів колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів.</p> <p>Достатньо знає асортимент, рецептури приготування хлібобулочних виробів, параметри температурного і парового режимів випікання, приготування тіста опарним та безопарним способами, особливості приготування опари і тіста, способи обробки здобного тіста, способи розділення тіста на великі шматки та заочучування у джгут, способи ділення джгута на певні порції та умови попереднього вистоювання тістових заготовок, способи формування, складання на листи та кінцевого вистоювання тістових заготовок. Аналізує навчальний матеріал, порівнює інформацію, робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна та достатньо обгрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.</p>	<p>8</p> <p>Здобувач освіти з розумінням відтворює основні професійні знання та правильно виконує основні прийоми і технологічні операції. Самостійно організує робоче місце, вирішує проблемні ситуації, дотримується норм санітарії і гігієни, готує хлібопекарські печі різних типів до роботи у виробничих умовах, пересаджує тістові заготовки на під печі.</p> <p>Готує тісто опарним та безопарним способами, робить обминку та здоблення для здобного тіста, обробляє здобне тісто, ділить на великі шматки та заочучує у джгут, ділить джгут на відповідні порції для їх попереднього вистоювання, формує, укладає на листи для кінцевого вистоювання, випікає та оздоблює вироби, відбраковує та укладає вироби, обслуговує відповідні види технологічного устаткування, користується виробничим інвентарем, інструментом. Планує та виконує навчально-виробничі завдання за типовим алгоритмом межах встановлених норм часу. Достатньо усвідомлено користується технічною, конструкторсько-технологічною документацією, що надається. Застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може самостійно виправити. Результат роботи в цілому відповідає якісним та кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. Дотримується норм витрат ресурсів та охорони праці. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання.</p>
<p>9</p> <p>Здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах. Дає визначення основних понять та положень технологічних параметрів випікання формового пшеничного хліба в конвеєрних печах та ознак його готовності, знає порядок підготовки конвеєрних печей до випікання, правила регулювання температури та парового режиму пекарної камери, знає органолептичні ознаки закінчення випікання.</p> <p>Достатньо знає асортимент, рецептури приготування хлібобулочних виробів способи відсаджування тіста за допомогою кондитерського мішка, параметри випікання та правила оздоблення тістечок, вимоги до фасування тістечок у коробки, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів.</p> <p>Аналізує навчальний матеріал, порівнює інформацію, встановлює її зв'язок з обраною професією та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна</p>	<p>9</p> <p>Здобувач освіти володіє основними професійними знаннями та правильно виконує переважну більшість прийомів і технологічних операцій. Самостійно в цілому правильно організує робоче місце для випікання формового пшеничного хліба в конвеєрних печах та визначає його готовність, підготовлює конвеєрні печі до випікання, регулює температуру та паровий режим пекарної камери, органолептично визначає закінчення випікання. Вміє відсаджувати тісто за допомогою кондитерського мішка, контролює параметри випікання, дотримується правил оздоблення тістечок, фасує тістечка у коробки, експлуатує відповідні види технологічного устаткування, користується виробничим інвентарем, інструментом.</p> <p>Планує та виконує навчально-виробничі завдання за типовим алгоритмом в межах встановлених норм часу. Усвідомлено користується технічною, конструкторсько-технологічною документацією, що надається. Може розробляти окремі її види. Правильно застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які виправляє. Результат роботи відповідає якісним та кількісним</p>

та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.	показникам запланованого рівня кваліфікації. Дотримується норм витрат ресурсів та охорони праці. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання.
--	--

IV рівень - ВИСОКИЙ

<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка</i>	
<p><u>Характеристика рівня:</u> здобувач освіти володіє глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь здобувача освіти повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Здобувач освіти правильно і усвідомлено застосовує всі види технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно розробляти окремі її види. Самостійно, правильно, в повному обсязі, виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно складеним планом. При відповіді та виконанні практичних завдань допускає неточності, які самостійно виявляє та виправляє. Проявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.</p>		<p><u>Характеристика рівня:</u> здобувач освіти володіє професійними знаннями в повному обсязі та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми і технологічні операції, що необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та встановлених норм часу. Самостійно, в повному обсязі, виконує навчально-виробниче або контрольне завдання у відповідності до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації, яка передбачена навчальною програмою. Вміє самостійно розробляти окремі її види та обирати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого (контрольного) завдання. Зразково дотримується норм витрат матеріалів та інших ресурсів. Правильно і усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Опанував основи професійної культури та проявляє прагнення і здатність до продуктивної та творчої співпраці в колективі.</p> <p>В процесі роботи може припускатися неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Результат виконаної роботи повністю відповідає рівню кваліфікації, який обумовлений кваліфікаційною характеристикою з відповідної професії певного ступеня професійної (професійно-технічної) освіти та діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалу тощо) або може відповідати вищому кваліфікаційному рівню ніж запланований.</p> <p>Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил охорони праці.</p>	
<i>бали</i>	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>	<i>бали</i>	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>
10	<p>Здобувач освіти уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію, в обсязі, що передбачений програмою. Володіє глибокими міцними знаннями навчального матеріалу та здатний їх правильно використовувати для виконання практичних завдань. Знає асортимент хлібобулочних виробів, знає основні правила та способи ручної розробки тіста для виробів складного асортименту, особливості поділу тіста на шматки вручну, способи округлення тістових заготовок вручну, правила надрізання та змашування яєчною сумішшю тістових заготовок перед випіканням вручну, особливості попереднього вистоювання тістових заготовок, порядок формування та остаточного вистоювання тістових заготовок, регулювання та контролювання температурного та парового режимів пекарної камери, випікання формового пшеничного хліба в конвеєрних печах, висаджування форм з хлібом на колиски пічного конвеєра, визначання тривалості та закінчення випікання, виймання хліба з печі та форм на приймальний стіл, способи контролю за температурним та паровим режимами вистоювальної шафи, зміни, які відбуваються за жиром при смаженні, сутність процесу смаження у фритюрі, асортимент виробів, які смажать у жирі (пиріжки, пампухи (пончики), біляші та ін.).</p>	<p>10</p> <p>Здобувач освіти володіє професійними знаннями в обсязі, що передбачений навчальною програмою та самостійно правильно, впевнено виконує прийоми і технологічні операції необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та встановлених норм часу. Самостійно в повному обсязі виконує навчально-виробниче або контрольне завдання з надрізання та змашування яєчною сумішшю тістових заготовок вручну перед випіканням, використовує прийоми ручної розробки для виробів складного асортименту, ділить тісто на шматки вручну, округлює тістові заготовки вручну, укладає на стіл для попереднього вистоювання, формує та обслуговує устаткування для остаточного вистоювання тістових заготовок, контролює температурний та паровий режими вистоювальної шафи, раціонально використовує устаткування та інвентар, регулює та контролює температурний та паровий режими пекарної камери, випікає формовий пшеничний хліб в конвеєрних печах, висаджує форми з хлібом на колиски пічного конвеєра, визначає тривалість та закінчення випікання, виймає хліб з печі та форм на приймальний стіл відповідно до вимог. формує і смажить пончики на автоматах для приготування пампуків (пончиків), підготовлює фритюрницю до роботи, контролює тривалість смаження тістових заготовок, визначає готовність виробів, безпечно користується</p>	

	<p>способи формування і смаження пончиків на автоматах для приготування пампухів (пончиків), правила підготовки фритюрниці до роботи, порядок обслуговування обладнання, види жирів для смаження тістових заготовок у фритюрниці, правила використання виробничого інвентарю, інструменту, норми санітарії і гігієни, вимоги охорони праці. Відповідь здобувача освіти повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію.</p> <p>Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватись джерелами інформації.</p> <p>Усвідомлено та самостійно користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько-технологічною документацією. Практичні завдання в цілому виконує правильно в повному обсязі як з використанням типового алгоритму так і в дещо змінених умовах. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається окремих неточностей, які може виправити самостійно. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки та технології.</p>	<p>устаткуванням та інвентарем, дотримується норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. Вміє обробляти технологічну інформацію за допомогою інформаційних технологій.</p> <p>Користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією, яка передбачена навчальною програмою. Вміє розробляти окремі її види. Дотримується нормативів витрат матеріалів і інших ресурсів. Виявляє елементи професійної культури та прагнення і здатність до продуктивної творчої співпраці в колективі.</p> <p>Правильно застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. При виконанні роботи припускається окремих неточностей які самостійно виправляє. Результат роботи відповідає якісним та кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. Дотримується норм витрат ресурсів, раціонально організує робоче місце та дотримується охорони праці.</p> <p>Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання.</p> <p>Вміє обробляти технологічну інформацію за допомогою інформаційних технологій.</p> <p>Кваліфікація присвоюється.</p>
11	<p>Здобувач освіти володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань з основ технологічного процесу випікання хлібобулочних та борошняних виробів, змазування тістових заготовок перед випіканням, видів сировини для змащування хлібобулочних виробів, рецептур яечних змазок та їх використання, тривалості, температури, парового режиму випікання хлібобулочних виробів, ознак їх готовності. Знаходить додаткові відомості про види контрольних-вимірювальних приладів, знає температурний режим випікання виробів у фритюрниці, температурний та паровий режими пекарної та сушильної камери, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію, в обсязі, що передбачений програмою. Володіє глибокими міцними знаннями навчального матеріалу та здатний їх правильно використовувати для виконання практичних завдань з основ технологічного процесу випікання хлібобулочних та борошняних виробів з дотриманням норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Відповідь здобувача освіти повна. Правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить</p>	<p>11</p> <p>Здобувач освіти володіє професійними знаннями в обсязі, та самостійно, правильно виконує всі прийоми та технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та встановлених норм часу. Самостійно в повному обсязі виконує навчально-виробничі або контрольні завдання відповідно до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації, яка передбачена навчальною програмою з основ технологічного процесу випікання хлібобулочних та борошняних виробів; змазування тістових заготовок перед випіканням; видів сировини для змащування хлібобулочних виробів; рецептур яечних змазок та їх використання; тривалості, температури, парового режиму випікання хлібобулочних виробів, ознак їх готовності; норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці.</p> <p>Вміє самостійно розробляти окремі види технічної та конструкторсько-технологічної документації та обирати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого або контрольного завдання. Зразково дотримується нормативів витрат матеріалів і інших ресурсів. Опанував основи професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної творчої співпраці в колективі.</p> <p>Правильно застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. При виконанні роботи припускається окремих незначних неточностей, які самостійно виявляє і виправляє. Результат роботи повністю відповідає діючим якісним та кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання.</p> <p>Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил охорони праці. Кваліфікація</p>

	аргументовані висновки. Вміє самостійно користуватись джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Усвідомлено, правильно та самостійно застосовує довідкову інформацію, технічну і конструкторсько-технологічну документацію в межах навчальної програми. Може самостійно складати окремі її види. Практичні завдання виконує правильно в повному обсязі як з використанням типового алгоритму так і за самостійно розробленим алгоритмом. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє і виправляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки та технології.		присвоюється.
12	Здобувач освіти володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною пов'язаного із складною технологією приготування хлібобулочних виробів. Відповідь здобувача освіти повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватись джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Усвідомлено, правильно та самостійно застосовує довідкову інформацію, технічну і конструкторсько-технологічну документацію в межах навчальної програми. Практичні завдання виконує правильно в повному обсязі як з використанням типового алгоритму так і за самостійно розробленим алгоритмом. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки та технології.	12	Здобувач освіти володіє системними професійними знаннями в повному обсязі та бездоганно виконує всі прийоми і технологічні операції. Необхідні для виконання конкретної роботи в межах навчальної програми. Повністю виконує або перевиконує норми часу. Самостійно в повному обсязі виконує навчально виробниче або контрольне завдання в межах навчальної програми із складної технології приготування хлібобулочних виробів у повній відповідності до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації. Вміє самостійно розробляти її види та обирати оптимальний варіант виконання навчально виробничого завдання, знаходить шляхи зменшення витрат матеріалів та інших ресурсів, що не впливають на якість. Впевнено і усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Опанував основи професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної і творчої співпраці в колективі. Результат виконання роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам або може бути ще кращим. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил охорони праці. Кваліфікація присвоюється.

Розробник:

Ірина КУЧЕРЧУК – заступник директора з ВР

Вадим ЖЕЛЕЗНЯКОВ – старший майстер

Оксана БОНДАРЕНКО – методист

Тетяна КРАВЕЦЬ – викладач теоретично-професійної підготовки

Юлія ТРОСТОГОН – майстер виробничого навчання

Розглянуто та схвалено

Протокол засідання методичної комісії викладачів

та майстрів виробничого навчання з професій: кухар,

кухар судновий, офіціант, пекар, бармен судновий

29 листопада 2021 р. № 5

Директор

Людмила МИХЛИК