

**Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ
«Любешівський технічний фаховий коледж
Луцького національного технічного університету»**



**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
з організації планування та проведення
кваліфікаційних(пробних) робіт
для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня
«Кваліфікований робітник»**

Професія: 5122 Кухар, кваліфікація Кухар –IV розряд

Професія:7412 Кондитер, кваліфікація –III, IV розряд

ЗМІСТ

- Пояснювальна записка.
- Наряд на кваліфікаційну (пробну) роботу.
- Виробнича характеристика на здобувача освіти.
- Висновок про досягнутий рівень кваліфікації.
- Перелік кваліфікаційно пробних робіт при підготовці робітничих професій за державним стандартом ПТО.
- Кухар 4 розряду.
- Кондитер 3 розряду.
- Кондитер 4 розряду.
- Протокол проведення кваліфікаційної (пробної) роботи.
- Критерії оцінювання кваліфікаційних пробних робіт при підготовці робітничих професій за державним стандартом ПТО.
- Висновок
- Список використаних джерел

Пояснювальна записка

Організація планування та проведення кваліфікаційних (пробних) робіт для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня «Кваліфікований робітник» з професії: 5122 Кухар, кваліфікація Кухар – IV розряд та професії: 7412 Кондитер, кваліфікація – III, IV розряду або проміжним контролером проводиться на підприємстві у формі державних кваліфікаційних іспитів або кваліфікаційних іспитів на завершувальному етапі певного проміжного ступеня навчання й має на меті встановлення готовності здобувачів освіти, які здобувають професійно-технічну освіту, самостійно виконувати комплекс робіт чи певну одну задану роботу з обраної професії, спеціальності та спеціалізації відповідного розряду (класу, категорії).

Проведення кваліфікаційних (пробних) робіт для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня, базується на державних стандартах професійно-технічної освіти та врахування документів, які регламують, організацію проведення даних робіт. Проводиться кваліфікаційна (пробна) робота за рахунок часу, відведеного на виробничу практику (останній день практики). Перелік кваліфікованих (пробних) робіт розробляється професійно-технічним навчальним закладом відповідно до вимог освітньо-кваліфікованих характеристик.

Проводиться робота здобувачами освіти безпосередньо на робочих місцях на підприємстві, організації, установі чи сфері послуг з метою встановлення здобутих знань, умінь і практичних навичок, що необхідні для досягнення відповідного рівня кваліфікації, встановленими кваліфікаційними характеристиками і державними стандартами, а також з метою забезпечення їх соціальної і професійної адаптації в трудових колективах.

Як виняток дозволяється проведення кваліфікаційних (пробних) робіт в навчальних закладах .

НАРЯД

на виконання кваліфікаційної (пробної) роботи

Дата виконання Кваліфікаційної пробної роботи	№ п/п	Назва (зміст) завдання	Встановлений розряд робіт	Витрати часу на виконання роботи		Відсоток виконання завдання	Оцінка виконаної кваліфікаційної пробної роботи	
				за нормами	фактично		За 12-бальною системою	Відповідно до рівня (розряду класу, категорії, кваліфікації)
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Начальник (майстер цеху) підприємства _____

Майстер виробничого навчання _____

Керівник виробничої практики _____

Виробнича характеристика

на здобувача освіти групи № _____ ВСП ЛТФК ЛНТУ

В період виробничої практики _____

(прізвище та ініціали)

на _____

(назва підприємства, організації, установи)

Якість виконаних робіт _____

(оцінка)

1.2. Виконання встановлених норм:
в передостанньому місяці практики _____

(показник)

в останньому місяці практики _____

(показник)

1.3. Знання технологічного процесу, вміння користуватися обладнанням,
приладами і інструментами:

_____ (докладний відгук)

1.4. Трудова дисципліна _____

(оцінка і зауваження)

2. Висновок: здобувач освіти _____

(прізвище та ініціали)

показав _____ виробничу підготовку і заслуговує на
(рівень)

Присвоєння:

З професії _____

(назва по ДК)

Кваліфікація _____

(розряд, клас, категорія)

Підпис : Начальник цеху (виробництва) _____

Майстер (бригадир) _____

Майстер виробничого навчання _____

« _____ » 20 року

Висновок

про досягнутий рівень кваліфікації

Проякість виконаних робіт здобувачем освіти, ступінь оволодіння ним технологічними процесами, відношення до устаткування та інструменту за час перебування на практиці до організації та проведення кваліфікаційних (пробних) робіт:

Керівник практики (начальник цеху, ділянки, бригадир) _____

(підпис)

М.П.

Майстер виробничого навчання

(підпис)

ПЕРЕЛІК

кваліфікаційно пробних робіт

при підготовці робітничих професій

для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня

«Кваліфікований робітник»

Професія: 5122 Кухар, кваліфікація Кухар –IV розряд

Приготування макаронів відварних з жиром, сиром і сметаною.
Приготування різних видів каш: гречана розсипчаста та рисова в`язка
Приготування риби смаженої основним способом з цибулею , у фритюрі, риба смажена в тісті, смажена під маринадом.
Риба запечена: риба запечена під яєчним білком, під майонезом , риба в томаті тушкована з овочами. Риба припущена; Хек запечений.
Приготування раків відварних, креветок в соусі
Приготування щука фаршированої, короп фарширований та риба запечена у сметанному соусі, з картоплею і овочами
Приготування страв: Колета «Бригантина», січеники рибні Котлетна маса: котлети, биточки, тюфтельки, фрикадельки. Рулет «Полтавський», ковбаса домашня, рулет ківерцівський.
Готувати страви з різних видів м'ясної продукції: буженина, біфштекс з яйцем, шашлик зі свинини, крученики, печеня, рулет м'ясний, люля-кебаб, бефстроганов, голубці з м'ясом і рисом, плов. Кебаб з сиром Нагетси курячі; Курка по-італійськи; Рис «Паелья»; Чахохбілі з куркою; Бігос з гречкою; Рагу з карі.
Приготування бобових відварних з жиром і цибулею, бобові в соусі,

запіканка з квасолі свіжого сиру і морквою, регіональна страва: «Бобівники»
Приготування супів: з картопляний з крупою, картопляний з макаронним виробами, картопляний бобовими, супу овочевого. Суп з гарбузом; Мінестроне; Юшка рибна Морквяний крем-суп; Картопляний крем-суп;
Приготування супу молочного з макаронним виробами, крупами, супу солодкого з свіжих фруктів, пупів-пюре з різних овочів
Приготування борщів: «Українського з пампушками», «Борщ з чорносливом і грибами», «Борщ полтавський з галушками», «Борщ зелений український» Полтавський борщ із сливовим варенням.
Приготування борща холодного, суп холодний: окрошка м'ясна , окрошка овочева.
Приготування розсольників: «Домашній», росольник з крупами.
Приготування солянок: збірна м'ясна , солянка, рибна, домашня
Приготування капусняків: звичайний , «Запорізький»
Соуси : соус основний червоний, білий, соус грибний, соус молочний солодкий, соус «Майонез»
Приготування яєчнї натуральної, яєчнї з салом і цибулею, яєчна кашка, омлету натурального та комбінованого.
Приготування картоплї відварної, капустивідварної, картопляного пюре .
Приготування картопля смажена основним способом з сирїта відварної, у фритюрї фігурною нарізкою. Капуста смажена у клярї.
Приготування рагу з овочів, зрази картопляні, деруни, перець фарширований по домашньому, гриби запечені у сметанному соусі
Страви яєць смажених : яєчня натуральна , яєчня з м' ясними продуктами

<p>Омлет натуральний, омлет фарширований овочами і грибами, омлет з сиром, пряження.</p> <p>Пудинг паровий сирний; Омлет фарширований спаржею; Бламанже;</p>
<p>Страв із сиру: пудинг з сиру запечений, сирники по київськи, сирники</p>
<p>Закуси із яєць: яйця фаршировані цибулею, яйця під майонезом.</p>
<p>Салати : салат «Дністер», «Либідь», салат м'ясний, вінегрет овочевий салат-коктейль: фруктовий, овочевий, рибний.</p>
<p>Приготування безглютенових та безлактозних страв</p> <p>Бульйон курячий з безглютеновою локшиною; Рис бурий з овочами; Омлет на безлактозній сметані; Млинці з безлактозним сиром; Мафіни з вівсяного борошна (без глютену); Яблучний кранбл (на вівсяному борошні без глютену).</p>

ПЕРЕЛІК

кваліфікаційно пробних робіт

при підготовці робітничих професій

для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня

«Кваліфікований робітник»

Професія: 7412 Кондитер, кваліфікація – III, IV розряд

III розряд

Приготування масляного крему «Нового».
Приготування ватрушок з повидлом, сиром, маком
Приготування розтягаїв з рибною начинкою.
Приготування кулеб'яки з м'ясною начинкою.
Приготування виробів смажених у фритюрі: пиріжків з горохом.
Приготування пончиків.
Приготування закритих і відкритих пирогів.
Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них.
Приготування млинчиків з різни начинками
Приготування вафельної трубочки з начинкою, вафельних перекладанців
Приготування пирога пісочного з начинкою.
Приготування печива «Домашнє»
Приготування печива пісочно-шоколадного.
Приготування печива солоного.
Приготування печива любимого
Приготування сочників з сиром.
Приготування коржиків молочних.
Приготування коржиків цукрових

Приготування пряниківглазурованих.
Приготування пряниківдорожніх.
Приготування пряників «Славутич».
Приготування пряників «Дніпровського».
Приготування коржа «Любешівського».
Приготування коржа «Ковельського».
Приготування пісочноготіста «Корзиночка з кремом і фруктовомою начинкою».
Приготування торта «Пісочно-фруктового».
Приготування бісквіту основного.
Приготування печива «Легкий бісквіт».
Приготування пирога бісквітного з повидлом.
Приготування бісквіту з ізюмом.
Приготування бісквіту з какао порошком.
Приготування бісквітузі сметаною.

IV розряд

Приготування крему «Глясе»
Приготування крему масляного «Шарлот»
Приготування крему заварного
Приготування білкового крему заварного
Приготування мастики цукровоїсирцевої
Приготування мармеладу
Приготування помаднихцукерковихмас
Приготування фруктовихцукерок
Приготування желейнихцукерок
Приготування булочки з родзинками, маком
Приготування булочки «Бріош»
Приготування кренделя з корицею абоцукром
Приготування бабировової , шоколадної
Приготування кексу «Здоров'я »
Приготування пирога «Ювілейного»
Приготування десертного тіста
Приготування тістечка «Персик»
Приготування тістечка «Лимонного»
Приготування корзиночки з різниминаповнювачами
Приготування медового тіста
Приготування медівникчорний
Приготування перекладанця медового
Приготування масляного бісквіту
Приготування кексу «Столичного»
Приготування кексу «Волинського»

Приготування білкового тіста, тістечко «Кільце», «Лада»
Приготування заварного тістечка «Профітлорей»
Приготування бісквітного торта «Бісквітно-кремового»
Приготування бісквітного торта «Подарункового»
Приготування тортів з масляного бісквіту Торт «Празький»
Приготування тортів з пісочного тіста Торт «Лимонний»
Приготування тортів з медового тіста Торт «Медовий»
Приготування торта асорті «Медово-маковий»
Приготування торта з білково-горіхового тіста Торт «Київський»
Приготування торта з листового тіста Торт «Листовий з кремом»
Приготування торта з листового тіста Торт «Наполеон»
Приготування торта з листового тіста Торт «Рублений»

Розглянуто і схвалено _____ Затверджую _____ на засіданні методичної
циклової _____ заступник директора з НВР _____
комісії педпрацівників _____ В. О. Хвесик
харчового виробництва _____
Протокол № __ від __. __. 20 р.
Голова ЦМК _____ Т.Ф. Кравченко

ПРОТОКОЛ

проведення кваліфікаційної (пробної) роботи

Дата проведення _____ група № _____
Професія: _____
Голова _____
комісії _____
Члени _____
комісії _____

№ з/п	Прізвище, ім'я, по батькові	Теми (назви) робіт	Оцінка за виконання роботи	Розряд	Професію, що рекомендується присвоїти
1					

Підсумки проведення перевірочних робіт та кваліфікаційної атестації здобувачів освіти

Група № _____

Майстер в/н : _____

Виконано роботу		Присвоєна кваліфікація з професій		Отримали оцінки			Примітка
зд/освіти	%	зд/освіти	%	4,5,6	7,8,9	10,11,12	

Голова комісії: _____

Члени комісії: _____

Критерії оцінювання кваліфікаційних (пробних)

робіт при підготовці робітничих професій:

5122 «Кухар 4 розряду»

7412 «Кондитер 3,4 розрядів»

- Користуючись збірником рецептур здобувач освіти, складає технологічну картку страви та кондитерського виробу, в залежності від форми організації харчування. Пояснює вибір.
- Постійно під час роботи слідкує здобувач освіти за організацією робочого місця.
- Згідно вимог санітарії та гігієни користується інструментом, інвентарем.
- Дотримуючись правил безпеки праці, експлуатує устаткування, інструмент, інвентар.
- Правильно здійснює організацію робочого місця з урахуванням вимог охорони праці, санітарії та гігієни.
- Дотримуючись технології, здійснює приготування страви та кондитерського виробу.
- Самостійно виконує здобувач освіти приготування страви та кондитерського виробу згідно розроблених технологічних карток.
- Має схеми приготування страви та виробу.
- Правильно проводить розрахунок сировини для страви та кондитерського виробу.
- Дотримуючись технологічного процесу, оформляє та здійснює відпуск страви та кондитерського виробу.
- Самостійно здійснює бракераж страви та кондитерського виробу, пояснює здобувач освіти досягнуті результати.

ВИСНОВОК

Кваліфікаційна (пробна)робота проводиться для того, щоб здобувач освіти міг самостійно виконувати роботи з приготування страви або кондитерського виробу із дотриманням вимог охорони праці, санітарії та гігієни, безпечної експлуатації устаткування.Робота дається на вибір здобувачеві освіти із переліку робіт.

В кінцевому результаті буде присвоєно відповідний кваліфікаційний розряд, який буде внесений в диплом кваліфікаційного робітника з

Професії: 5122 «Кухар 4 розряду»

Професії: 7412 «Кондитер 3,4 розрядів»

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Л.Я.Старовойт Кулінарія Київ «Генеза» ,1999рр, 250 с.
2. В. С. Доцяк Українська кухня Київ «Ігнатекс- Україна»,2015р, 679 с.
3. О. В. Шалимінов Збірник рецептур Київ АРІЙ, 2016 р, 991 с.
4. Стандартнавчального модуля професійної(професійно-технічної) освіти (СП(ПТ)О) 5122.І.56.10-2021 з професії «Кухар 4 розряду», листа МОН України в № 3-440.
5. Стандартнавчального модуля професійної(професійно-технічної) освіти (СП(ПТ)О) 7412.С.10.70 – 2017 з професії Кондитер 3,4 розряду, листа МОН України від 26.04.2018 р. № 3-440
6. Клопотенко Євген Збірник рецептур Видавництво Львів “Літопис”, 2019, 280 с.

Протокол

проведення кваліфікаційної пробної роботи в ВСП «Любешівському ТФК ЛНТУ»

Дата проведення _____ група № _____

Професія: Кухар 4 розряд

Голова комісії _____

Члени комісії _____

№ п/п	Прізвище, ім'я, по батькові	Теми (назви) робіт	Оцінка за виконання роботи	Розряд	Професію, що рекомендується присвоїти
1	Балашук Оксана Василівна	Чахохбілі з куркою (ШХ)		IV	Кухар
2	Бас Надія Миколаївна	Ковбаса домашня		IV	Кухар
3	Бігун Марія Василівна	Риба запечена під майонезом		IV	Кухар
4	Деміх Аліна Семенівна	Яблука смажені в тісті		IV	Кухар
5	Довжик Тетяна Василівна	Крученики волинські		IV	Кухар
6	Домальчук Альона Олександрівна	Розтягаї		IV	Кухар
7	Кучинська Любов Вікторівна	Салат “Либідь”		IV	Кухар
8	Ланевич Тетяна Олександрівна	Завиванець ялтинський		IV	Кухар
9	Мартинюк Богдана Сергіївна	Закуска “Полісся”		IV	Кухар
10	Масюк Валентина Василівна	Рулет ківерцівський		IV	Кухар
11	Миронов Андрій Анатолійович	Голубці з м'ясом		IV	Кухар
12	Подерня Тетяна Володимирівна	Мазурки по-волинські		IV	Кухар
13	Приходько Марта Вікторівна	Нагетси курячі (ШХ)		IV	Кухар
14	Русило Марія Сергіївна	Котлета “Марічка”		IV	Кухар
15	Савчук Марія Петрівна	Кебаб з сиром (ШХ)		IV	Кухар
16	Солоха Юлія В'ячеславівна	Битки українські		IV	Кухар
17	Терещенко Олена Ігорівна	Биточки з печінки		IV	Кухар
18	Фесик Ольга Вікторівна	Бургер (ШХ)		IV	Кухар
19	Дмитрук Олександр Іванович	Бефстроганов		IV	Кухар
20	Зубач Олег Ігорович	Свинина тушкована з капустою і яблуками		IV	Кухар
21	Лук'янчук Павло Миколайович	Вінегрет овочевий		IV	Кухар

22	Лук'янчук Роман Володимирович	Печеня по-домашньому		IV	Кухар
23	Матейчик Микола Васильович	Риба смажена під маринадом		IV	Кухар
24	Самонюк Віталій Володимирович	Пельмені		IV	Кухар
25	Турик Андрій Валерійович	Капуста запечена (регіональна страва)		IV	Кухар
26	Хаймик Віталій Володимирович	Рис "Паелья"		IV	Кухар
27	Літвінчук Анатолій Іванович	Солянка збірна м'ясна		IV	Кухар
28	Трушик Віктор Антонович	Шашлик зі свинини		IV	Кухар
29	ДанилікСніжанна Володимирівна	Желе багатошарове		IV	Кухар

Підсумки проведення перевірочних робіт та кваліфікаційної атестації
здобувачів освіти

Група № 22-К

Майстри в/н : _____

Виконано роботу		Присвоєна кваліфікація з професій		Отримали оцінки			Примітка
чол.	%	чол.	%	Високий	Достатній	Середній	

Голова комісії _____

Члени комісії: _____
