

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



МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
з організації планування та проведення
перевірочних робіт
для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня
«Кваліфікований робітник»
Професія: 5122 Кухар, кваліфікація Кухар - IV розряд

Любешів

ПОРЯДОК ОРГАНІЗАЦІЇ ПЕРЕВІРОЧНИХ РОБІТ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ

Перевірочні роботи з професії 5122 «Кухар 4 розряду» проводять з метою визначення результатів навчальних досягнень здобувача освіти на певному освітньому рівні або на окремих його завершених етапах. Підсумковий контроль включає семестровий контроль результатів навчання та атестацію здобувачів освіти.

Семестровий контроль - це підсумкове оцінювання навчальних досягнень здобувача освіти за семестр, яке проводять у формі заліку або екзамену (відповідно до навчального плану).

На семестровий контроль виносять питання та/або практичні завдання, що передбачають перевірку рівня володіння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу з дисципліни в цілому та сформованості відповідних знань, умінь, навичок і набутих компетентностей як результатів опанування навчального курсу.

Перевірочні роботи - це форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння здобувачем освіти навчального матеріалу виключно на підставі результатів виконання ним певних видів робіт на практичних, заняттях для поточного контролю, передбачених робочою навчальною програмою дисципліни.

Результати оцінювання, як правило, оголошують здобувачам освіти на останньому практичному занятті. Якщо дисципліна вивчається протягом 2-х і більше семестрів з тематичним оцінюванням, то для визначення підсумкової оцінки перевірочних робіт, вираховують середній бал за результатами поточної успішності в яких вивчалася дисципліна. З цього виходить, що здобувачі освіти перевірочні роботи відпрацьовують лише ті, хто хоче підвищити свій бал (оцінку).

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НВР
_____ В. О. Хвесик
«_____» _____ 2023 р.

ПРОТОКОЛ
перевірочних робіт
Дата проведення _____ Група _____
Професія 5122-Кухар 4 розряд

№ з/п	П.І.П.	Перелік робіт	Розряд	К-сть	Норма часу	%	Оцінка
1.		Чахохбілі з куркою(ШХ)	4	1	6		
2.		Ковбаса домашня	4	1	6		
3.		Риба запечена під майонезом	4	1	6		
4.		Яблука смажені в тісті	4	1	6		
5.		Крученики волинські	4	1	6		
6.		Розтягаї	4	1	6		
7.		Салат “Либідь”	4	1	6		
8.		Завиванець ялтинський	4	1	6		
9.		Закуска “ Полісся”	4	1	6		
10.		Рулет ківерцівський	4	1	6		
11.		Голубці з м'ясом	4	1	6		
12.		Мазурки по-волинськи	4	1	6		
13.		Нагетси курячі (ШХ)	4	1	6		
14.		Котлета “Марічка”	4	1	6		
15.		Кебаб з сиром(ШХ)	4	1	6		
16.		Битки українські	4	1	6		
17.		Битки з печінки	4	1	6		
18.		Бургер (ШХ)	4	1	6		

19.		Бефстроганов	4	1	6		
20.		Свинина тушкована з капустою і яблуками	4	1	6		
21.		Вінегрет овочевий	4	1	6		
22.		Печеня по домашньому	4	1	6		
23.		Риба смажена під маринадом	4	1	6		
24.		Пельмені	4	1	6		
25.		Капуста запечена	4	1	6		
26.		Рис "Паелья"	4	1	6		
27.		Печеня київська	4	1	6		
28.		Солянка збірна м'ясна	4	1	6		
29.		Шашлик зі свинини	4	1	6		
30.		Желе багат шарове	4	1	6		

Майстер в/н _____ Майстер в/н

**Критерії оцінювання перевірочних
робіт при підготовці робітничих професій:**

5122 «Кухар 4 розряду»

- Користуючись збірником рецептур здобувач освіти, складає технологічну картку страву, в залежності від форми організації харчування.
- Складає схему приготування заданої страви, робить перерахунок сировини на 1 порцію та 3 порції.
- Постійно під час роботи слідкує здобувач освіти за організацією робочого місця.
- Згідно вимог санітарії та гігієни користується інструментом, інвентарем.
- Правильно здійснює організацію робочого місця з урахуванням вимог охорони праці, санітарії та гігієни.
- Дотримуючись технології, здійснює приготування страви .
- Самостійно виконує здобувач освіти приготування страви згідно розроблених технологічних карток.
- Правильно проводить розрахунок сировини для страви та кондитерського виробу.
- Дотримуючись технологічного процесу, оформляє та здійснює відпуск страви .
- Самостійно здійснює бракераж страви та пояснює здобувач освіти досягнуті результати.

ВИСНОВОК

Перевірочні роботи з професії 5122 «Кухар 4 розряду» згідно стандарту навчального модуля професійної(професійно-технічної) освіти (СП(ПТ)О) 5122.І.56.10-2021 з професії «Кухар 4 розряду», листа МОН України в № 3-440

Проводять перевіорчні роботи з метою визначення результатів навчальних досягнень здобувача освіти на певному освітньому рівні або на окремих його завершених етапах. Підсумковий контроль включає семестровий контроль результатів навчання та атестацію здобувачів освіти.

Перевірочні роботи - це форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння здобувачем освіти навчального матеріалу виключно на підставі результатів виконання ним певних видів робіт на практичних, заняттях для поточного контролю, передбачених робочою навчальною програмою дисципліни.

Результати оцінювання, як правило, оголошують здобувачам освіти на останньому практичному занятті. Якщо дисципліна вивчається протягом 2-х і більше семестрів з тематичним оцінювання , то для визначення підсумкової оцінки перевіорчних робіт, вираховують середній бал за результатами поточної успішності в яких вивчалася дисципліна. З цього виходить, що здобувачі освіти перевіорчні роботи відпрацьовують лише ті, хто хоче підвищити свій бал (оцінку).

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. Клопотенко Євген Збірник рецептур Видавництво Львів “Літопис”, 2019, 280 с.

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



**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
з організації планування та проведення
перевірочних робіт**

для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня

«Кваліфікований робітник»

Професія: 7412 Кондитер, кваліфікація Кондитер III- IV розряду

Любешів

ПОРЯДОК ОРГАНІЗАЦІЇ ПЕРЕВІРОЧНИХ РОБІТ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ

Перевірочні роботи з професії 5122 « Кондитер III- IV розряду» проводять з метою визначення результатів навчальних досягнень здобувача освіти на певному освітньому рівні або на окремих його завершених етапах. Підсумковий контроль включає семестровий контроль результатів навчання та атестацію здобувачів освіти.

Семестровий контроль - це підсумкове оцінювання навчальних досягнень здобувача освіти за семестр, яке проводять у формі заліку або екзамену (відповідно до навчального плану).

На семестровий контроль виносять питання та/або практичні завдання, що передбачають перевірку рівня володіння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу з дисципліни в цілому та сформованості відповідних знань, умінь, навичок і набутих компетентностей як результатів опанування навчального курсу.

Перевірочні роботи - це форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння здобувачем освіти навчального матеріалу виключно на підставі результатів виконання ним певних видів робіт на практичних, заняттях для поточного контролю, передбачених робочою навчальною програмою дисципліни.

Результати оцінювання, як правило, оголошують здобувачам освіти на останньому практичному занятті. Якщо дисципліна вивчається протягом 2-х і більше семестрів з тематичним оцінюванням, то для визначення підсумкової оцінки перевірочних робіт, вираховують середній бал за результатами поточної успішності в яких вивчалася дисципліна. З цього виходить, що здобувачі освіти перевірочні роботи відпрацьовують лише ті, хто хоче підвищити свій бал (оцінку)

**Програма
з професії
"Кондитер 3 розряду"**

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
КНД-3.1.1	Приготування начинок	<p>Знати: асортимент начинок в залежності від сировини; види начинок; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарну обробку, підготовку до використання;</p> <p>вимоги до якості; технологію приготування різних видів начинок; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок</p> <p>здотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	<p>Знати: асортимент фаршів в залежності від сировини; види фаршів, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; технологію приготування різних видів фаршів;</p> <p>вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види фаршів</p> <p>здотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	<p>Знати: види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристику та призначення; технологію приготування, вимоги до якості різних видів сиропів; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів</p> <p>здотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користуватись</p>

		устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.2	Приготування помади	<p>Знати: асортимент; технологію приготування різних видів помади; вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	<p>Знати: технологічний процес виготовлення, вимоги до якості желе на желатині, агарі; асортимент та технологію приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	<p>Знати: асортимент кремів; технологію приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	<p>Знати: технологію приготування, вимоги до якості вершкових, сметанних кремів, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p>

		<p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметаний крем; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.2.6	Приготування посипок	<p>Знати: асортимент посипок; технологію їх приготування, вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та	<p>Знати: технологію приготування тіста для млинчиків та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини;</p>

	виробів з нього	<p>термін та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та виробів з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування вафельного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості;</p> <p>термін та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та виробів з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування пісочного тіста та виробів з нього; вихід виробів, вимоги до якості; правила розрахунку сировини; термін та умови зберігання виробів; підбір устаткування та інвентарю; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та виробів з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування прісного здобного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості;</p> <p>термін та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та виробів з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.4.5	Приготування пряничного	<p>Знати: технологію приготування пряничного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини;</p>

	тіста та виробів з нього	вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього	Знати: технологію приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	Знати: асортимент і класифікацію тістечок, їх характеристику; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку; визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	Знати: асортимент і класифікацію тортів, технологію приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста; порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів; поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей; вимоги до якості тортів; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з

		технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості торти з нанесенням трафаретного малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини, визначати якість готових виробів; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
--	--	---

**Програма
з професії
"Кондитер 4 розряду"**

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
КНД-4.1.1	Приготування кремів масляних на основі сиропів	<p>Знати: технологію приготування кремів масляних на основі сиропів; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти кремів та причини виникнення; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти основні масляні креми на основі сиропів та їх похідні; визначати якість органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-4.1.2	Приготування заварного крему, його різновидів	<p>Знати: технологію приготування заварного крему; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти крему та причини виникнення; умови і терміни зберігання крему; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти заварний крем; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-4.1.3	Приготування білкового крему, його різновидів	<p>Знати: технологію приготування білкового крему та його різновидів; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти крему та причини виникнення; умови і терміни зберігання крему; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти білковий крем та його різновиди; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-4.1.4	Приготування карамелі, її	<p>Знати: технологію приготування карамелі та її різновидів; правила виготовлення деталей малюнків різних по формі</p>

	різновидів, оздоблювальних виробів з неї	та за кольором, декоративних виробів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти різні види карамелі та деталі малюнків з неї; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.1.5	Приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них	Знати: технологію приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них; правила виготовлення елементів оздоблення; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти грильяз, марципанову масу та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.1.6	Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них	Знати: технологію приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них; правила виготовлення елементів оздоблення; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти цукрові мастики та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.1.7	Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї	Знати: технологію приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї; правила виготовлення елементів оздоблення, декоративних виробів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти різні види глазури та елементи

		оздоблення з неї, декоративні вироби; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.1.8	Приготування мусів, суфле	Знати: технологію приготування мусів, суфле; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти муси і суфле; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.1.9	Виготовлення оздоблень з шоколаду	Знати: технологію приготування оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти оздоблення з шоколаду, декоративні вироби з нього; проводити процес темперування шоколаду; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.1.10	Виготовлення оздоблень з кремів з застосуванням кондитерських інструментів	Знати: технологію приготування оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів; способи і техніки нанесення складного багатокольорового малюнку; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; працювати з кондитерським інвентарем, виконувати різні види оздоблення із застосуванням кондитерських інструментів, наносити складний багатокольоровий візерунок на поверхню кондитерських виробів, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнку та з різними традиційними переходами тонів, підбирати крем за кольорами, візуально перевіряти суміщення кольорових елементів і деталей малюнка; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-	Виготовлення	Знати: технологію виготовлення різноманітних цукрових

4.2.1	різноманітних цукрових мас	<p>мас; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різноманітні цукрові маси та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-4.2.2	Виготовлення мармеладу	<p>Знати: технологію виготовлення мармеладу; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти мармелад; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-4.2.3	Виготовлення фруктових та желейних мас	<p>Знати: технологію виготовлення фруктових та желейних мас; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти фруктові та желейні маси; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД - 4.3.1	Виготовлення десертів з утворенням драглів	<p>Знати: технологію виготовлення десертів з утворенням драглів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти десерти з утворенням драглів; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>

КНД - 4.3.2	Виготовлення гарячих десертів	<p>Знати: технологію виготовлення гарячих десертів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти гарячі десерти; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД - 4.3.3	Виготовлення заморожених десертів	<p>Знати: технологію виготовлення заморожених десертів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти заморожені десерти; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД - 4.3.4	Виготовлення десертів з плодів і ягід	<p>Знати: технологію виготовлення десертів з плодів і ягід; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти десерти з плодів і ягід; визначати якість; застосовувати елементи карвінгу; виконувати прийоми карамелізації та фламбування; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД -4.4.1	Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування дріжджового шарового тіста, способи прошаровування тіста; асортимент виробів; формування та особливості оздоблення виробів до і після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>

		<p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове шарове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД -4.4.2	Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста	<p>Знати: технологію приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста; методи консервування напівфабрикатів; асортимент виробів; різні види пакувальних матеріалів; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати швидкозаморожені напівфабрикати з дріжджового тіста; визначати якість; підбирати пакувальний матеріал; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД -4.5.1	Приготування медового тіста та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування медового тіста, асортимент виробів з нього; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати медове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД -4.5.2	Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування різних видів білкового тіста та виробів з нього; формування і випікання; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати різні види білкового тіста та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД -4.5.3	Приготування різних видів	<p>Знати: технологію приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього; формування та особливості</p>

	бісквітного тіста та виробів з нього	<p>оздоблення виробів, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати різні види бісквітного тіста та вироби з нього; вводити в тісто натуральні харчових барвники; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД -4.5.4	Приготування заварного тіста та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування заварного тіста та виробів з нього; формування та особливості оздоблення виробів, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати заварне тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД -4.5.5	Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування прісного шарового тіста та виробів з нього; формування та оздоблення виробів після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне шарове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД -4.5.6	Приготування мигдального тіста та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування мигдального тіста та асортимент виробів з нього; особливості формування, випікання та оздоблення виробів після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок</p>

		сировини; готувати мигдальне тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.5.7	Приготування крихтового тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування крихтового тіста та виробів з нього; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати крихтове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.5.7	Приготування українських національних кондитерських виробів	Знати: асортимент, технологію приготування українських національних кондитерських виробів; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати українські національні вироби з різних видів тіста; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.6.1	Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами	Знати: асортимент; технологію приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з пісочного тіста з різними наповнювачами; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.6.2	Приготування бісквітних тортів з різними	Знати: асортимент; технологію приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та

	видами оздоблень	<p>умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати бісквітні торти з різними видами оздоблень; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД -4.6.3	Приготування білкових та білково-горіхових тортів	<p>Знати: асортимент; технологію приготування білкових та білково-горіхових тортів; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати білкові та білково-горіхові торти зі складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД -4.6.4	Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами	<p>Знати: асортимент; технологію приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з медового тіста з різними наповнювачами та складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД -4.6.5	Приготування тортів з шарованого тіста	<p>Знати: асортимент; технологію приготування тортів з шарованого тіста; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з шарованого тіста зі складним</p>

		художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.6.6	Приготування фігурних тортів, тортів асорті	<p>Знати: асортимент; технологію приготування фігурних тортів, тортів асорті; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати фігурні торти, торти асорті зі складним художнім оформленням; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НВР
_____ В.О. Хвесик
« ____ » _____ 2 р.

ПРОТОКОЛ
перевірочних робіт
за _____ 202 р.
Дата проведення _____ група №
Професія кондитер 3-го розряду

№ п/п	Прізвище, ім'я, по батькові	Теми (назви) робіт	Розряд	К-сть	Норма часу	%	Оцінка
1		Коврижка медова	3	1кг	6	100%	
2		Перекладанець вафельний	3	1кг	6	100%	
3		Пиріжки печені з повидлом	3	10шт	6	100%	
4		Пиріг напіввідкритий з повидлом	3	1кг	6	100%	
5		Пиріг закритий з сиром	3	1кг	6	100%	
6		Ватрушки з сиром	3	10шт	6	100%	
7		Бісквіт з горіхами	3	1кг	6	100%	
8		Трубочки вафельні з кремом	3	10шт	6	100%	
9		Тістечко пісочне кільце	3	10шт	6	100%	
10		Рулет з маковою начинкою	3	1кг	6	100%	
11		Бісквіт з какао порошком	3	1кг	6	100%	
12		Млинчики з яблучною начинкою	3	1пор	6	100%	

13	Пісочний кошик із білковим кремом	3	10шт	6	100%	
14	Коржик молочний	3	10шт	6	100%	
15	Торт «Кавовий»	3	1кг	6	100%	
16	Печиво домашнє	3	10шт	6	100%	
17	Печиво пісочно-шоколадне	3	10шт	6	100%	
18	Рулєт з вишнями і маком	3	1гк	6	100%	
19	Печиво листочок	3	10шт	6	100%	
20	Печиво лимонне	3	10шт	6	100%	
21	Торт пісочно-фруктовий	3	1кг	6	100%	
22	Пряник «Ковельський»	3	10шт	6	100%	
23	Коржик «Любешівський»	3	10шт	6	100%	
24	Сочники з сиром	3	10шт	6	100%	
25	Пончики з начинкою	3	10шт	6	100%	

Старший майстер _____

Майстри в/н _____

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НВР
_____ В.О. Хвесик
« ____ » _____ 202 р

ПРОТОКОЛ
перевірочних робіт
за _____ 202 р
Дата проведення _____ група № ____
Професія кондитер 4-го розряду

№ з/п	П.І.П.	Перелік робіт	Роз-ряд	К-сть	Норма часу	%	Оцінка
1		Ванільні мафіни з курагою	4	10 шт.	6	100%	
2		Торт «Київський»	4	1 кг	6	100%	
3		Торт бісквітний «Вишенька»	4	1 кг	6	100%	
4		Торт бісквітний «Кавовий»	4	1 кг	6	100%	
5		Імбирні пряники	4	10 шт	6	100%	
6		Медівник чорний	4	1 кг	6	100%	
7		Булочка листова «Трикутник».	4	10 шт	6	100%	
8		Медівник із лимоном	4	1 кг	6	100%	
9		Перекладанець «Пташине молоко»	4	1 кг	6	100%	
10		Перекладанець з чорносливом	4	1 кг	6	100%	
11		Кільця заварні «Повітряні»	4	10 шт	6	100%	
12		Торт «Трюфель»	4	1 кг	6	100%	
13		Рулет бісквітно-фруктовий	4	1 кг	6	100%	
14		Сирник «Шоколадний»	4	1 кг	6	100%	

15		Кекс «Столичний»	4	1 кг	6	100%	
16.		Торт «Пісочно-фруктовий»	4	1 кг	6	100%	
17		Торт «Медовий»	4	1 кг	6	100%	
18		Кекс «Двоколірний».	4	1 кг	6	100%	
19		Торт «Оленка»	4	10 шт	6	100%	
20		Торт «Хрещатий яр»	4	1 кг	6	100%	
21		Торт «Наполеон»	4	1 кг	6	100%	
22		Чорничні мафіни	4	10 шт	6	100%	
23		Кекс «Лимонний».	4	1 кг	6	100%	
24		Тістечко «Картопля» обсипна	4	10 шт	6	100%	
25		Тертий пісочний пиріг з варенням	4	1кг	6	100%	

Старший майстер _____

Майстри в/н _____

**Критерії оцінювання перевірочних
робіт при підготовці робітничих професій:**

5122 «Кухар 4 розряду»

- Користуючись збірником рецептур здобувач освіти, складає технологічну картку страву, в залежності від форми організації харчування.
- Складає схему приготування заданої страви, робить перерахунок сировини на 1 порцію та 3 порції.
- Постійно під час роботи слідкує здобувач освіти за організацією робочого місця.
- Згідно вимог санітарії та гігієни користується інструментом, інвентарем.
- Правильно здійснює організацію робочого місця з урахуванням вимог охорони праці, санітарії та гігієни.
- Дотримуючись технології, здійснює приготування страви .
- Самостійно виконує здобувач освіти приготування страви згідно розроблених технологічних карток.
- Правильно проводить розрахунок сировини для страви та кондитерського виробу.
- Дотримуючись технологічного процесу, оформляє та здійснює відпуск страви .
- Самостійно здійснює бракераж страви та пояснює здобувач освіти досягнуті результати.

ВИСНОВОК

Перевірочні роботи з професії 7412 «Кондитер 3, 4 розряду» згідно стандарту навчального модуля професійної(професійно-технічної) освіти (7412.С.10.70 – 2022 професійного стандарту «Кондитер», затвердженого наказом Міністерства економіки України від 19 серпня 2021 р. № 441-21)

Проводять перевіорчні роботи з метою визначення результатів навчальних досягнень здобувача освіти на певному освітньому рівні або на окремих його завершених етапах. Підсумковий контроль включає семестровий контроль результатів навчання та атестацію здобувачів освіти.

Перевірочні роботи - це форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння здобувачем освіти навчального матеріалу виключно на підставі результатів виконання ним певних видів робіт на практичних, заняттях для поточного контролю, передбачених робочою навчальною програмою дисципліни.

Результати оцінювання, як правило, оголошують здобувачам освіти на останньому практичному занятті. Якщо дисципліна вивчається протягом 2-х і більше семестрів з тематичним оцінювання , то для визначення підсумкової оцінки перевіорчних робіт, враховують середній бал за результатами поточної успішності в яких вивчалася дисципліна. З цього виходить, що здобувачі освіти перевіорчні роботи відпрацьовують лише ті, хто хоче підвищити свій бал (оцінку).

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

6. Клопотенко Євген Збірник рецептур Видавництво Львів “Літопис”, 2019, 280 с.
7. 7412.С.10.70 – 2022 року професійного стандарту «Кондитер», затвердженого наказом Міністерства економіки України від 19 серпня 2021 р. № 441-21.
8. Ольга Гайдук Збірник рецептур «Приготування кондитерських виробів», Київ-2020 р 217ст.
9. Ольга Гайдук Сучасні технології кондитерського виробництва Київ-2020 р 440 ст.