

ПОГОДЖЕНО

Гестера
"Солон" *Михайло*
назва підприємства
підпис керівника
«28» *серпня* 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДПТНЗ «Вінницьке вище
професійне училище сфери послуг»

Валентина БАЛИЦЬКА
«30» *08* 2023р.

Освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників

**Професія: 7412 «Кондитер»
Кваліфікація: кондитер 3 розряд**

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії професій
ресторанного господарства

Протокол № 1 від 30.08.2023 р

Талова Оксана *Оксана Стрижено*

ПОЯНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Освітня програма складена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 7412 «Кондитер», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 27 грудня 2017 р. № 1691 на модульно-предметному підході та базується на відповідних нормативно-правових актах: законах України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», Постанові Кабінету Міністрів України від 03.06.1999 № 956 «Про затвердження Положення про ступеневу професійно-технічну освіту», Наказі Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006 № 419 «Про затвердження

Положення про організацію навчально-виробничого процесу в професійно-технічних навчальних закладах», Листі департаменту професійної освіти МОН України від 26.04.2018 № 3-440 «Про методичний супровід упровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу». Дана освітня програма розроблена для підвищення кваліфікації на першому ступені навчання кваліфікованих робітників у закладі освіти.

Дана програма розроблена з метою дотримання єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу.

Цілі і завдання робочої освітньої програми – розвиток в здобувачів освіти особистісних якостей, а також формування професійних компетентностей у відповідності з вимогами Міністерства освіти і науки України з даної професії.

Робоча освітня програма розрахована на навчання слухачів, які отримали базову (повну) загальну середню освіту, мали при вступі до закладу освіти вік, установлений відповідно до законодавства, і не мали медичних протипоказань для виробничого навчання і роботи з цієї професії.

Робоча освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників містить співвідношення між професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовками, в процесі яких забезпечується формування професійних компетентностей. Програма включає послідовне вивчення навчальних предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки.

Навчальні дисципліни з професійно-теоретичної підготовки вивчаються за робочими освітніми програмами, розробленими на основі компетентностей, у яких відображаються зміни, притаманні відповідній галузі виробництва, підприємству-замовнику кадрів.

Освітня програма розрахована на 718 год. для професії «Кондитер» (у тому числі 30 год. консультації). Для вивчення навчальних дисциплін професійно-теоретичної підготовки відводиться 228 години.

Для професійно-практичної підготовки відводиться 453 годин. Навантаження здобувачів освіти під час професійно-

практичної підготовки: виробниче навчання.– 6 годин, виробнича практика –7 годин.

До самостійного виконання робіт слухачі допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці.

З метою визначення досягнутих рівнів професійної кваліфікації учнів з професії «Кондитер» проводиться кваліфікаційна атестація, за наслідками якої присвоюється відповідна кваліфікація.

Державна кваліфікаційна атестація здійснюється за рахунок навчального часу, відведеного на професійно-практичну підготовку, і складає 7 годин.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом освіти і базуються на компетентнісному підході відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики.

Присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» відповідного розряду можливе за умови набуття учнем усіх компетентностей

. Випускнику закладу професійної (професійно-технічної) освіти, який успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду і видається диплом державного зразка.

Робочим навчальним планом передбачено проведення спільної виробничої практики за модулями: КНД 3.1, КНД 3.2, КНД 3.3, КНД 3.4, КНД 3.5.

Предмет «Охорона праці» відповідно до стандарту П(ПТ)О розглядається серед предметів професійно-теоретичної підготовки в кількості 30 годин.

**Зведений робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників
за професією: 7412 Кондитер
Кваліфікація: 3 розряд**

№ з/п	Напрями підготовки	Всього
1.	Загальнопрофесійна підготовка	62
2.	Професійно-теоретична підготовка	166
3.	Професійно-практична підготовка	453
4.	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7
5.	Консультації	30
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п.5)	688

**Професія 7412 «Кондитер»
Кваліфікація: 3 розряд**

Предмет	Кількість годин	Зміст програми
Загальнопрофесійна підготовка		
Технології	55	Тема 1. Вступ до професії. Ознайомлення з правилами внутрішнього розпорядку на підприємствах кулінарного господарства. Тема 2. Фізіологія харчування. Вплив харчування на стан здоров'я населення. Загальні поняття фізіології харчування. Нормування білків та вуглеводів у раціонах харчування. Нормування жирів в раціонах харчування. Нормування мінеральних речовин у раціонах харчування. Вода. Фізіологічне значення води. Вплив кулінарної обробки на збереження вітамінів. Поняття про раціональне харчування та енергетичну цінність їжі. Фізіологічні вимоги до режиму

		харчування. Структура харчового раціону. Ідеальна вага тіла людини. Раціональне харчування студентів. Тема 3. Естетика харчування. Вимоги до дизайну підприємств ресторанного господарства. Дизайн подачі страв. Етикет споживання страв у різних країнах світу під час ділового спілкування. Тема 4. Товарознавство харчових продуктів. Класифікація харчових продуктів. Ознайомлення із стандартами на різні види харчових продуктів. Якість харчових продуктів. Зерноборошняні товари. Крупи, макаронні вироби. Борошно, хлібобобулочні вироби. Асортимент, вимоги до якості. Кондитерські товари. Крохмаль та крохмалепродукти. Цукор, мед. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Карамель, цукерки, шоколад, какао-порошок. Борошняні кондитерські вироби. Виробництво, асортимент, вимоги до якості, правила та терміни зберігання. Смакові товари. Чай, кава, прянощі, приправи. Виробництво, асортимент, вимоги до якості, правила та терміни зберігання. Жирові продукти. Рослинні олії. Тваринні та комбіновані жири. Харчова цінність, виробництво, асортимент, вимоги до якості, правила та терміни зберігання. Молоко і молочні товари, класифікація. Молоко, кисломолочні товари. Вершкове масло, сичужні сири. Молочні консерви і сухі молочні продукти, морозиво. Харчова цінність, виробництво, асортимент, вимоги до якості, правила та терміни зберігання. М'ясо і м'ясопродукти, класифікація. Ковбасні вироби. М'ясні копченості, консерви. Харчова цінність, виробництво, асортимент, вимоги до якості, правила та терміни зберігання. Риба і рибні товари, класифікація. Риба солена, сушена, в'ялена, копчена. Рибні консерви та пресерви. Харчова цінність, виробництво, асортимент, вимоги до якості, правила та терміни зберігання. Яйця і яєчні товари. Харчова цінність, виробництво, асортимент, вимоги до якості, правила та терміни зберігання. Свіжі овочі, плоди. Класифікація. Продукти переробки плодів, овочів, грибів. Харчова цінність, виробництво, асортимент, вимоги до якості, правила та терміни зберігання. Тема 5. Технології первинної обробки продуктів і виготовлення напівфабрикатів. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів. Способи нарізування овочів. Механічна кулінарна обробка риби. Приготування рибних напівфабрикатів з усіх видів риб. Механічна кулінарна обробка м'яса. Кулінарне призначення частин. Приготування напівфабрикатів з м'яса. Тема 6. Технології приготування страв. Загальні правила смаження страв з овочів. Технологія приготування страв: деруни (різновиди приготування та подачі), картопляні котлети, картопляники (зрази), картопляні пальчики, крокети картопляні, оладки з
--	--	--

	кабачків, оладки з гарбуза та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки. Загальні правила тушкування та запікання страв з овочів. Технологія приготування страв: картопля тушкована, баклажани тушковані з картоплею, капуста тушкована, рагу овочеве, запіканка картопляна, рулет картопляний, голубці овочеві, овочі фаршировані, картопля фарширована, гриби запечені в сметані та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки. Яєчні продукти та їх використання. Технологія приготування та відпуск страв з яєць: омлети (натуральний, змішаний та фарширований) тощо. Вимоги до якості. Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів. Вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки. Значення страв з сиру в харчуванні. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються з сиром під час теплової обробки. Технологія приготування та відпуск страв із сиру: вареники з сиром, вареники лінівці, сирники (різновидності), запіканка з сиру, пудинг з сиру та ін. Вимоги до якості. Відсоток втрат під час теплової обробки. Борщі. Загальні правила приготування. Технологія приготування та особливості приготування борщів: українського, київського, полтавського, чернігівського, львівського, з свіжою картоплею та капустою, з чорносливом та грибами, зеленого та ін. Вимоги до якості борщів, правила відпуску, вихід. Капусняки. Технологія приготування, асортимент, відпуск, вимоги до якості. Розсольники. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск розсольнику з крупою, розсольнику домашнього тощо. Вимоги до якості розсольників. Солянки. Технологія приготування та відпуск: солянка домашня, солянка збірна м'ясна тощо. Правила відпуску, вимоги до якості. Технологія приготування та відпуск різних супів: суп локшина домашня та ін. Вимоги до якості. Супи-пюре. Загальні правила приготування. Технологія приготування супів-пюре: суп-пюре з картоплі, суп-пюре з різних овочів тощо. Відпуск та вимоги до якості. Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жиркової), м'ясний сік. Принципи підбирання соусів до страв. Технологія приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, соус томатний, паровий, білий з овочами та ін. Вимоги до якості, використання. Технологія приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, молочного солодкого; сметанного (натурального сметанного, сметанного на білому основному, сметанного з томатом), грибного. Вимоги до якості, використання соусів.
--	---

	Технологія приготування холодних соусів та заправок: маринад овочевий з томатом, салатні заправки, соус-гірчиця тощо. Майонез та його похідні: із сметаною, зеленню та ін. Вимоги до якості соусів, використання. Технологія приготування солодких соусів: соус яблучний, соус абрикосовий тощо. Вимоги до якості, використання. Технологія приготування страв з каш: котлет, биточків, пудингів, запіканок тощо. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат під час теплової обробки. Технологія приготування страв з бобових і макаронних виробів: запіканок, макароннику, бабки з локшини та сиру та ін. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат. Загальні правила варіння та припускання риби, підбір соусів, гарнірів, правила подачі, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск риби відвареної, риби припущеної. Загальні правила смаження та тушкування риби, підбір соусів, гарнірів, посуду для відпуску, відсоток втрат. Технологія приготування страв. Загальні правила запікання риби, підбір гарнірів, соусів, відсоток втрат. Технологія приготування страв. Вихід, відпуск, відсоток втрат. Технологія приготування страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кругляками, філе з риби фаршироване, короп фарширований кашею та грибами та ін. Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування страви з рибної натуральної січеної та котлетної маси. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки. Технологія приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені натуральні, кальмари в томатному або сметанному соусі та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки. Загальні правила варіння м'яса, визначення готовності, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Загальні правила смаження м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса великим шматком: свинина, телятина смажена великим шматком тощо. Технологія приготування страв із смаженого м'яса (яловичини) порційними шматками. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібної худоби: ескалоп, битки київські, котлета відбивна та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібними шматками. Підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Загальні правила тушкування м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, відсоток втрат. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.
--	---

		Загальні правила запікання страв з м'яса. Технологія приготування та відпуск страв. Вимоги до якості страв. Технологія приготування та відпуск страв з натуральної січеної маси. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси: зрази, рулет тощо. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат. Технологія приготування страв з птиці. Технологія приготування та відпуск страв з тушкованої птиці: птиця тушкована в соусі тощо. Вихід, підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості. Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси з птиці: котлети, биточки та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка. Значення холодних страв і закусок у харчуванні. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок. Технологія приготування бутербродів: відкриті та закриті, гарячі, багат шарові тощо. Вимоги до якості. Технологія приготування салатів із сирих та варених овочів. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Технологія приготування страв і закусок з овочів. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Технологія приготування закусок з сиру та яєць. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Технологія приготування страв і закусок з риби, рибних продуктів. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Технологія приготування та відпуск компотів із свіжих та заморожених ягід і плодів, сухофруктів, узвар. Загальні правила приготування киселів. Технологія приготування та відпуск киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, молочного та ін. Вимоги до якості киселів. Желеподібні страви. Характеристика драгелеподібних речовин: желатин, агар, агароїд. Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості. Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв. Вимоги до якості. Правила заварювання чаю, різновиди подачі. Технологія приготування, способи подачі: кава натуральна, кава з молоком, кава з вершками, кава по-східному, кава глясе. Відпуск. Технологія приготування какао з молоком, шоколаду. Взаємозамінність продуктів. Підготовка сировини для замішування тіста. Технологія приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, рису та ін. Вимоги до
--	--	--

		якості, використання. Технологія приготування солодких фаршів: з яблук, свіжих вишень або слив, маку, гарбуза, тощо. Вимоги до якості. Використання фаршів. Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці тощо. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Вимоги до якості. Процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випіканні виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушок, розтягаїв, булочок різних, оладок, млинців, пиріжків, біляшів, пампушок та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки. Технологія приготування багатопорційних виробів з дріжджового тіста. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки. Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Вихід, вимоги до якості. Недоліки випечених виробів, причини, способи усунення. Технологія приготування прісного здобного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: пироги напіввідкриті з різними начинками та ін. Вимоги до якості виробів. Тема 7. Основи обліку і калькуляції. Контроль якості продукції. Бухгалтерський облік. Механізація й автоматизація обліку в громадському харчуванні. Документація кухара. Калькуляція кулінарних страв. Інвентаризація на підприємствах громадського харчування. Віртуальна екскурсія на підприємства міста.
Основи енергозбереження	17	Тема 1. Вступ. Енергія та енергоефективність Енергетичні концепції та енергоефективність. Джерела енергії: традиційні та альтернативні види енергії. Ознайомлення зі схемами перетворення енергії та живлення Тема 2. Аналіз енергоспоживання в Україні Збалансування виробництва енергії. Плани розвитку енергетики України. Приклади використання альтернативних джерел енергії. Національна нормативно-правова база з енергоефективності. Тема 3. Проблеми екології, пов'язані з енергетикою Екологічні проблеми, пов'язані з енергетикою. Парниковий ефект. Зміна клімату, енергозбереження, охорона навколишнього середовища. Екологічний стан України. Наслідки екологічних катастроф. Ознайомлення зі схемами перетворення енергії та живлення.

		Тема 4. Дослідження енергоефективності галузі Аналіз енергоресурсів, що використовуються в промисловості. Як заощадити енергію в промисловості. Альтернативні джерела енергії, що використовуються в промисловості. Тема 5. Потенціал енергоефективності на підприємстві Енергетичні потоки, що споживаються на підприємстві, методи енергозбереження на підприємстві та позиція окремих працівників у цьому процесі. Енергоресурси у відсотках від собівартості продукції підприємства. Альтернативні джерела енергії, що використовуються на підприємстві. Тема 6. Підвищення енергоефективності на робочому місці Аналіз трудових процесів на робочому місці та визначення видів енергоресурсів, необхідних для їх використання (енергоаудит робочого місця). Розробка заходів з енергозбереження на робочому місці з урахуванням дотримання норм охорони праці та техніки безпеки. Нормативно-правове забезпечення енергозбереження на робочому місці. (навчальні заклади - робочі місця учнів). Тема 7. Потенціал енергоефективності у побуті Види енергії, що споживаються в побуті, енергоаудит квартир, Економічна ефективність використання енергоресурсів. Розробка проєктів енергозбереження в будинках (квартирах) з урахуванням дотримання правил енергетичної та екологічної безпеки в побуті.
Англійська мова за професійним спрямуванням	15	Тема 1. Вступ. Заклади ресторанного господарства та їх обладнання. Сервірування столу. Столове приладдя. Типи закладів ресторанного господарства. Працівники закладу харчування. Безпека у закладах ресторанного господарства: санітарія і гігієна. Види столового сервірування. Сервірування до сніданку, обіду, вечері. Святкове сервірування. Типи та види столових приборів. Столовий посуд та столове скло. Тема 2. Обслуговування споживачів сфери ресторанного господарства. Форми і види обслуговування. Сучасні види обслуговування. Меню. Різновиди меню. Прийом замовлення. Сервірування та подача перших страв, основних страв та десертів. Подача напоїв. Подача вина. Розрахунок з гостем.
Професійна етика	15	Тема І. "Професійна етика і психологія "як навчальна дисципліна та її завдання. Предмет,завдання і методи психології Тема ІІ. Моральна культура кухаря

		Моральна культура спілкування кухаря та її рівні. Моральні цінності як основа гуманістичного спілкування. Основні категорії професійної етики кухаря. Мовний етикет. Бажання і потреби різних категорій гостей. Типи людей за спілкуванням. Психологічний контакт. Моральні вимоги до роботи кухаря. Тема III. Психологія особистості Поняття та структура особистості. Темперамент. Характер. Основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря. Потреби та Інтереси. Екстраверти і інтроверти. Самооцінка особистості, особливості роботи в команді. Стрес у роботі кухаря, саморегуляція психічних станів.
Загально-теоретична підготовка		
Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	90	Тема 1. Вступ Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні. Поняття про технологічний процес приготування борошняних кондитерських і булочних виробів. Тема 2. Характеристика сировини та підготовка її до виробництва Поняття про якість харчових продуктів, сировини, що використовується для приготування борошняних кондитерських виробів. Фактори, що впливають на якість. Органолептичне визначення якості харчових продуктів. Правила, умови зберігання харчових продуктів. Вплив температури, вологості та ін. факторів на якість харчових продуктів в процесі зберігання. Підготовка сировини до кондитерського виробництва. Борошно, крохмаль: виробництво, види та сорти, хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання. Поняття про силу борошна. Цукор, мед, патока: хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання в кондитерському виробництві. Молоко, молочні продукти: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості, використання. Продукти переробки молока – сухе молоко, згущене молоко, вершки, сметана, сир: характеристика, види, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, використання в кондитерському виробництві. Взаємозамінність. Яйця: будова, хімічний склад, харчова цінність. Види яєць за способом і терміном зберігання, вимоги до якості. Санітарна обробка яєць. Продукти переробки яєць - меланж, яєчний порошок: хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, кулінарна обробка, взаємозамінність, підготовка до використання в кондитерському виробництві. Жири: види, класифікація, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, підготовка до використання.

		Розпушувачі: види, характеристика, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання. Допоміжна сировина для кондитерського виробництва. Харчові кислоти: види, характеристика, вимоги до якості, використання. Прянощі, смакові товари, ароматизатори, барвники: види, характеристика, вимоги до якості, використання. Драглеутворюючі речовини: види, характеристика, вимоги до якості, використання. Тема 3. Технологія приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів Види та значення теплової обробки. Процеси, що відбуваються в продуктах під час теплової кулінарної обробки. Вплив теплової кулінарної обробки на якість готової продукції. Фізико-хімічні зміни білків, жирів, вуглеводів під час теплової обробки. Види напівфабрикатів в залежності від сировини, технології виготовлення, їх характеристика та використання. Фарші та начинки: види в залежності від сировини, характеристика, використання. М'ясо, м'ясопродукти, птиця, субпродукти: хімічний склад, класифікація, види, значення в харчуванні, кулінарна обробка, використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з м'яса, птиці, м'ясопродуктів, субпродуктів. Використання, термін реалізації. Риба, рибні продукти: хімічний склад, класифікація, види, значення в харчуванні, кулінарна обробка, використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з риби, рибних продуктів. Використання, термін реалізації. Овочі, гриби: хімічний склад, харчова цінність, види, кулінарна обробка, вимоги до якості, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів і начинок з овочів, грибів. Використання, термін реалізації. Фрукти, ягоди: хімічний склад, харчова цінність, види, кулінарна обробка, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості начинок з фруктів, ягід. Використання, термін реалізації. Сушені плоди, ягоди: характеристика, харчова цінність, вимоги до якості, кулінарна обробка, підготовка до використання. Плодово-ягідні вироби (повидло, джем, конфітур і т. ін.) промислового виробництва: асортимент, вимоги до якості, підготовка до використання, умови зберігання. Крупи, бобові: види, значення в харчуванні, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з круп, бобових. Горіхи, мак, какао-боби: хімічний склад, харчова цінність, види, коротка характеристика, вимоги до якості, підготовка до використання, умови зберігання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів і начинок з яєць, маку, сиру та ін. Використання,
--	--	---

		термін реалізації. Консервовані продукти: види, використання, умови зберігання. Технологія приготування, вимоги до якості повидла, варення, джему, цукатів в асортименті. Використання, термін реалізації. Тема 4. Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення. Технологія приготування, вимоги до якості сиропів (для просочування, глазурування, тиражного, інвертного). Технологія приготування, вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо). Прикраси з желе: нарізні, виємні, багатошарові, мозаїчні. Технологія приготування, вимоги до якості помади (основної та шоколадної). Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Креми: класифікація, санітарні вимоги, вимоги до якості, використання. Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового. Їх використання. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів. Технологія приготування, вимоги до якості кремів з вершків, сметани тощо. Характеристика, технологія приготування, вимоги до якості крихти: бісквітної, горіхової, цукрової та ін. Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів помадкою, крихтами, пастами, шоколадом, кремом, цукатами, желе тощо. Тема 5. Замішування тіста та способи його розпушування Класифікація тіста, їх коротка характеристика. Замішування та утворення тіста. Характеристика способів замісу тіста. Вплив вологості борошна та якості клейковини на вихід і якість готових виробів. Способи розпушування тіста: механічний, хімічний, біологічний. Процеси, що відбуваються при різних способах розпушування. Тема 6. Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього Характеристика дріжджового тіста, способи його приготування. Підготовка сировини для замішування тіста. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способами. Процеси, що відбуваються під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Методи визначення готовності тіста. Вимоги до якості готового тіста. Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання, оздоблення виробів. Процеси,
--	--	---

		що відбуваються під час випікання виробів. Визначення готовності випечених виробів. Терміни та умови зберігання виробів. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: пиріжки, ватрушки, розтягаї, піца та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки. Технологія приготування виробів смажених у фритюрі: пиріжки, пончики тощо. Підготовка фритюру. Жири, які використовуються для смаження. Режим смаження. Вимоги до якості виробів. Технологія приготування булочних виробів: особливості приготування, їх оздоблення, вихід, вимоги до якості. Технологія приготування багато порційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напівзакриті, закриті, кулеб'яка, рулет з маком та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки. Лабораторно-практична робота 1. Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Тема 7. Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика. Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього. Вихід, вимоги до якості, термін зберігання. Технологія приготування, особливості, вафельного тіста та виробів з нього: вафельні трубочки тощо. Режим та особливості випікання. Вихід, вимоги до якості, термін зберігання виробів. Технологія приготування пісочного тіста: підготовка сировини, послідовність введення сировини під час замішування тіста. Визначення готовності тіста. Технологія приготування, режим випікання, оздоблення виробів з пісочного тіста: нарізне та виємне печиво, корзинки тощо. Вимоги до якості виробів. Технологія приготування прісного здобного тіста в залежності від рецептури (2 способи) з великою кількістю рідини та малою кількістю рідини. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: тарталетки, сочники, пироги з різними начинками тощо. Вихід, вимоги до якості виробів. Технологія приготування пряничного тіста сирцевим способом та виробів з нього. Визначення готовності тіста та вимоги до його якості. Вихід, вимоги до якості готових виробів. Характеристика бісквітного тіста. Способи приготування бісквітного тіста: холодний, тепловий. Визначення готовності тіста. Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання, визначення готовності напівфабрикатів, недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів тощо. Вимоги до їх якості. Лабораторно-практична робота 2. Технологія приготування прісного здобного, пісочного, пряничного, бісквітного тіста та виробів з них. Тема 8. Технологія приготування тістечок Технологічний процес виготовлення тістечок: розрізання, просочування сиропом тістового
--	--	--

		напівфабрикату, прошарування напівфабрикатів кремом (начинкою), ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні, оздоблення тістечок кремом, фруктами, цукатами, горіхами тощо; розрізання прошарованих пластів на частини для тістечок, обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо. Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Розміри, форма, маса тістечок. Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста: прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів. Порядок нанесення на тістечка оздоблення та прикрас одного або декількох видів. Поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей. Лабораторно-практична робота 3. Технологія приготування тістечок. Тема 9. Технологія приготування тортів Технологічний процес виготовлення тортів: розрізання, просочування сиропом тістового напівфабрикату, прошарування напівфабрикатів кремом (начинкою), ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні, оздоблення тортів кремом, фруктами, цукатами, горіхами тощо; розрізання прошарованих пластів на частини для тортів, обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо. Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. Розміри, форма, маса тортів. Види тортів в залежності від оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія приготування простих тортів масового попиту з прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного тіста. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів. Порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів. Поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей. Лабораторно-практична робота 4. Технологія приготування тортів. тортів в залежності від оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія приготування простих
Устаткування підприємств харчування	20	Тема 1. Механічне устаткування Універсальні кухонні машини: призначення, будова, комплектність змінними механізмами, автоматизація технологічних процесів, запобіжні та блокуючі пристрої, електробезпека під час експлуатації машини. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з машинами. Сучасні збивальні машини, блендери, міксери: призначення, будова, принцип роботи, експлуатація машин з дотриманням технічних вимог безпеки праці, регулювання швидкості,

	використання робочих органів за призначенням. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з машинами. Сучасні машини для замісу тіста та його розкачування: призначення, будова, принцип роботи, експлуатація з дотриманням технічних вимог безпеки праці, питома продуктивність, запобіжні та блокуючі пристрої. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з машинами. Блендери: призначення, будова, принцип роботи, експлуатація машин з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Коктейлезбивальні та змішувальні установки: призначення, будова, принцип роботи, експлуатація машин з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Машини для дозування та відсаджування тіста: призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з машинами. Тема 2. Теплове устаткування Автоматизація теплових процесів, її призначення та використання. Заходи з економії енергетичних ресурсів. Електронагрівачі: лампа ІЧ-випромінника та магнетрон. Конвекційні пекарні печі: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з печами. Пароконвекційні шафи: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, інтенсифікація теплового процесу. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з шафами. Грилі, ростери електричні: будова, принцип дії, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. НВЧ-печі: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, запобіжні та блокуючі пристрої, інтенсифікація теплового процесу. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з печами. Марміти для перших і других страв: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.
--	--

		Тема 3. Холодильне устаткування Устаткування для реалізації борошняних кондитерських виробів: прилавки-вітрини та ін. Їх призначення, будова, автоматика, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з холодильним устаткуванням.
Гігієна та санітарія	12	Тема 1. Завдання гігієни і санітарії в системі підприємств з виробництва кондитерських виробів. Гігієна і санітарія та її завдання в виробництві кондитерських виробів. Виробнича санітарія. Значення вивчення предмету для оволодіння професією. Тема 2. Санітарно-гігієнічний режим і контроль виробництва кондитерського цеху. Санітарно-гігієнічний режим і контроль виробництва. Небезпеки живильних речовин. Особиста гігієна працівників кондитерського цеху. Тема 3. Санітарні вимоги до виробництва продукції кондитерського цеху. Технологічний контроль виробництва кондитерського цеху. Бракераж готової продукції. Відбір середніх проб. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кондитерських виробів. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремів та оздоблювальних напівфабрикатів. Санітарні вимоги до виробництва м'якого морозива в закладах ресторанного господарства. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції, умови та терміни її зберігання.
Організація підприємств ресторанного господарства	17	Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства Ознайомлення з „Довідником кваліфікованих характеристик професійних працівників”, який являється основою визначення та присвоєння розряду кондитерам. Основні положення, порядок підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників. Кваліфікаційна характеристика кондитера третього розряду, ознайомлення з кваліфікаційними характеристиками суміжних професій. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Загальна характеристика типів підприємств. Поеднання виробничих та торговельних функцій й організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування. Тема 2. Організація виробництва кондитерського цеху

		Структура кондитерського цеху та загальні вимоги до виробничих цехів та організації робочих місць. Організація роботи кондитерського цеху, його призначення, характеристика. Склад приміщень кондитерського цеху та вимоги до них. Комора добового зберігання продуктів, її устаткування, інвентар. Відділення для замісу та розробки тіста. Організація робочих місць. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду, інструменту. Відділення для виготовлення помадки, сиропу. Організація робочих місць. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду інструменту. Відділення для випікання: організація робочих місць, характеристика обладнання, інвентарю, посуду. Тема 3. Організація постачання підприємств Значення постачання сировини та його джерела. Організація складського господарства. Поняття про втрати під час зберігання продуктів. Характеристика тари та ваговимірювального обладнання.
Облік, калькуляція та звітність	8	Тема: Облік касових операцій у кондитерському цеху. Загальні положення проведення касових операцій. Здійснення касових операцій за допомогою електронних контрольно-касових апаратів. Порядок оформлення рахунків та форми розрахунків зі споживачами. Практична робота 1: Виконання арифметичних дій з використанням калькулятора. Практична робота 2: Оформлення денного збірного листа. Практична робота 3: Інвентаризація. Порядок регулювання інвентарних різниць.
Малювання та ліплення	10	Тема 1. Вступ. Основи малювання. Малювання геометричних фігур Мета та задачі малювання та ліплення. Малюнок як вид образотворчого мистецтва. Матеріали та приналежності для малювання та ліплення. Техніка проведення ліній від руки, поділ ліній на пропорційні відрізки. Правила малювання геометричних тіл і фігур. Малювання кулі, піраміди, куба, циліндра, еліпса, конуса. Практична робота 1: Малювання предметів геометричних фігур. Тема 2. Поняття про колір. Малювання орнаменту Поняття про колір. Колір у природі, його властивості. Колірний спектр. Кольори теплі та холодні, близькі та контрастні. Поняття "орнамент", види орнаменту (лінійний, бордюрний, кайма, композиційно-замкнутий,

		сітчастий). Правила та прийоми малювання орнаменту. Практична робота 2: Малювання орнаменту, прикрас з орнаменту. Тема 3. Малювання рослин Малювання предметів з натури. Освітленість. Принципи переходу від одного тону до іншого. Тіні. Світлотінь; об'єм у графіці. Прийоми замальовки окремих об'ємних предметів із передачею колірних і тональних відношень об'єму та локального кольору предмета. Ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів. Практична робота 3: Малювання листя різної форми. Практична робота 4: Малювання квітів. Практична робота 5: Малювання фруктів, овочів.
Професійно-практична підготовка		
Виробниче навчання	210	Вступне заняття. Ознайомлення з кваліфікаційною характеристикою кондитера 3 розряду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів, вимоги до якості. Ознайомлення із сировиною, яка використовується у кондитерському виробництві. Ознайомлення з методами визначення якості сировини. Ознайомлення з асортиментом та технологією приготування різноманітних напівфабрикатів. Ознайомлення з технологічними режимами приготування кондитерських виробів. КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів Терміни та умови зберігання напівфабрикатів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур. Вправи. Приготування фаршів: - фаршу м'ясного, з ліверу (подрібнення м'ясних продуктів; додавання солі, перцю та ін. компонентів; перемішування); - фаршу з риби (подрібнення продуктів; додавання солі, перцю та ін. компонентів; перемішування); - фаршу з круп, гороху, квасолі (відварювання; додавання спецій; перемішування); - фаршу з капусти (підготовка капусти, шинкування, додавання солі, перцю, доведення до готовності). Приготування начинок: - сирної начинки з родзинками (подрібнення (протирання) сиру; додавання спецій, родзинок, масла;

	перемішування); - начинки з яблук (очищення яблук від шкірки; розрізання їх на дольки; видалення зернят; нарізання на шматочки; додавання цукру; перемішування; припускання; охолодження готової начинки); - начинки з повидла, повидла та кориці, повидла і горіхів, родзинок (протирання повидла; додавання компонентів; перемішування); - начинки з маку (запарювання маку; проціджування; протирання з цукром; додавання ін. компонентів; перемішування); - цукатів та цедри; - фаршів і начинок, які виробляють на підприємстві. КНД-3.2 Приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів для оздоблення. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур. Вправи. Приготування сиропів: - для просочування (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; охолодження; додавання ароматичних речовин; визначення готовності); - інвертного сиропу (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання; визначення готовності); - сиропу для глазурування (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання; визначення готовності; охолодження до 80°C; додавання фарби та ароматичних речовин). Приготування желе та прикрас з нього для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Приготування помад: - помади основної (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання сиропу; визначення готовності сиропу; додавання в кінці варки патоки, кислоти; охолодження до 40°C; збивання маси на машині; визначення її готовності; дозрівання помади; додавання ароматичних речовин і барвників; визначення готовності помади);
--	--

		- помади шоколадної. Приготування кремів: - масляних кремів (збивання масла; перемішування цукрової пудри із згущеним молоком; під час збивання масла поступове введення суміші пудри та молока; додаванням ароматичних речовин; збивання до готовності); - кремів з вершків, сметани. Приготування крихти: - з різних видів тіста (протирання обрізків крізь сито для отримання крихти; підсушування крихти; охолодження); - шоколадної, горіхової та ін. крихти. КНД-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур. Вправи. Приготування: - дріжджового тіста безопарним способом (підготовка сировини; послідовне з'єднання борошна і продуктів; замішування тіста; визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності вибродженого тіста); - печених борошняних виробів (пиріжків печених з якимсь фаршем, лівером, горохом, повидлом, курагою, яблуками та ін.; - ватрушок з сиром, повидлом; розтягаїв; хлібобулочних виробів в асортименті, піци): порціонування тіста; формування шматків тіста; розкачування тіста; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; формування виробів; викладання на листи для випікання; розстоювання виробів; визначення готовності виробів після розстоювання; - оздоблювання виробів до випікання; підготовка печі для випікання; визначення температури печі; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів; - борошняних виробів смажених у фритюрі (пончиків, пиріжків з горохом, лівером, капустою та ін.): формування шматків тіста; розкачування тіста; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на підготовлене
--	--	--

	тісто; формування виробів; викладання на листи; розстоювання виробів; підготовка жиру для фритюру; визначення готовності жиру; смаження виробів з дотриманням температурного режиму; визначення готовності виробів; охолодження виробів; - закритих і відкритих пирогів: розкачування шматків тіста; укладання тіста на листи або у форми; розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; нанесення узору з тіста на поверхню виробів; розстоювання; обробка поверхні; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів. Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста, випіканні та смажені виробів. КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них. Вимоги до якості тіста та готових виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур. Вправи. Приготування: - млинцевого тіста та виробів з нього: послідовне з'єднання продуктів; замішування тіста; визначення готовності тіста; смаження млинців на сковорідках; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на млинцевий напівфабрикат; формування виробів; викладання виробів на листи; смаження виробів; - вафельного тіста та виробів з нього: послідовне з'єднання продуктів згідно рецептури; замішування тіста; випікання вафельних листів; охолодження; склеювання вафельних листів і оздоблення поверхні вафель; нарізання напівфабрикату на вироби; виявлення та виправлення дефектів; - пісочного тіста та виробів з нього: послідовне з'єднання продуктів згідно рецептури – масла, цукру, меланжу та перемішування до однорідної маси; додавання есенцій, розпушувачів і борошна; замішування тіста; визначення готовності тіста; ділення тіста на шматки; розкачування тіста; формування тіста в залежності від призначення, виду виробів; викладання
--	--

		виробів на листи; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів; - печива нарізного, пирогів тощо; - прісного здобного тіста та виробів з нього: розм'якшення масла або маргарину; розчинення у воді кислоти, цукру, меланжу; проціджування; з'єднання з маслом, борошном, розпушувачами та перемішування до однорідної маси; визначення готовності тіста; розробка тіста; формування виробів; викладання виробів на листи; завантаження листів у піч; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів; - сочників з сиром, печива солоного, "Любимого"; - пряничного тіста сирцевим способом і виробів з нього (пряників, переколадців тощо): розчинення цукру у воді; кип'ятіння; охолодження сиропу; з'єднання та перемішування з сиропом продуктів згідно рецептури (яєць, жиру, прянощів, меду та ін.); додавання борошна і розпушувачів; замішування тіста; визначення готовності та якості тіста; формування тіста; розкачування; вирізання виробів в залежності від виду; викладання виробів на сухі листи; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів; глазурування; виявлення та виправлення дефектів; - бісквітного тіста холодним способом: розтирання та збивання цукру з яйцями або меланжем; визначення готовності збитої маси; замішування тіста; визначення готовності тіста; формування бісквітного тіста: відсаджування бісквітного тіста на листи, попередньо застелені папером або розливання у форми, застелені папером; випікання заготовок з дотриманням температурного режиму; визначення готовності бісквітного напівфабрикату; охолодження випеченого напівфабрикату; - бісквітного тіста з підігрівом: розтирання та нагрівання цукру з яйцями або меланжем; збивання; визначення готовності збитої маси; замішування тіста; визначення готовності тіста; формування бісквітного тіста; випікання заготовок з дотриманням
--	--	---

		температурного режиму; визначення готовності бісквітного напівфабрикату; охолодження випеченого напівфабрикату; - виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів, тістечок тощо. Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста та виробів з нього. КНД-3.5 Приготування тістечок і тортів Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тістечок і тортів. Вимоги до їх якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання. Робота із Збірником рецептур. Вправи. Приготування: - тістечок і тортів нарізних (перевірка якості напівфабрикатів; зачистка, вирівнювання країв; розрізання тістових напівфабрикатів (бісквітних) на пласти; просочування пластів сиропом; обмазування поверхні пластів рівномірним шаром крему або фруктової начинки; склеювання пластів; ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом; нанесення на поверхню крему хвилястих ліній спеціальною гребінкою або ножем; розрізання заготовок на тістечка (або торти); оздоблення поверхні помадою, кремом, фруктовою начинкою, цукатами тощо; перевірка маси готових виробів; передача готових виробів в експедицію); - тістечка “Пісочне кільце”: приготування пісочного тіста; розкачування тіста пластом; вирізання заготовок виїмкою у формі кільця; змащування поверхні меланжем і посипання подрібненими горіхами; викладання виробів на листи; завантаження листів у піч; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів, вимоги до якості; охолодження тістечок; складання тістечок в лотки; - тістечка “Корзиночка” з кремом і фруктовою начинкою: приготування пісочного тіста; розкачування тіста пластом; вирізання заготовок для корзинки; випікання; охолодження; заповнення корзинки фруктовою начинкою; оздоблення тістечка кремом, фруктовою начинкою та крихтами; вимоги до його якості; складання готових виробів в лотки;
--	--	---

		- торта “Пісочно-фруктового”: підготовка пісочного напівфабрикату; зачистка поверхні; склеювання двох пісочних пластів фруктовою начинкою; оздоблення поверхні фруктами з сиропу; заливання поверхні торта розігрітим желе; обсипання бокових сторін обсмаженою бісквітною крихтою; перевірка маси торта, вимоги до його якості; укладка торта в коробку; перевірка маркування; передача торта в експедицію; - тістечок і тортів в асортименті з різних видів тіста, які виробляються на підприємстві.
Виробнича практика	273	Тема 1. Ознайомлення з кондитерським підприємством. Організація охорони праці на підприємстві Інструктажі з питань охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві, їх документальне оформлення. Ознайомлення з документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства. Ознайомлення зі структурою і характером підприємства. Ознайомлення з технікою, устаткуванням, новітніми технологіями, асортиментом продукції, що випускає підприємство. Ознайомлення з правилами роботи, правилами внутрішнього розпорядку, змістом праці кондитера; системою матеріальної відповідальності, обов’язками, пов’язаними зі збереженням матеріальних цінностей. Ознайомлення з організацією робочих місць передовиків, новаторів виробництва та роботою по раціоналізації та винахідництву. Тема 2. Самостійна робота кондитера 3 розряду Самостійне виконання робіт на робочому місці кондитера 3 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці. <i>Примітка.</i> Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку. Кваліфікаційна пробна робота Приклади робіт. Виготовлення різних видів тіста; нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини; випікання (смаження) виробів, визначення їх готовності.

Професійна кваліфікація: кондитер 3-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика

3-й розряд

Завдання та обов'язки. Готує прості масові торти, тістечка та інші поштучні кондитерські і хлібобулочні вироби з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини (борошняної, сирної маси або посипок). Виготовляє різні види тіста, кремів, начинок, фаршів; готує напівфабрикати, штампує, формує та викладає вироби на листи. Оздоблює вироби помадкою, кремом тощо. Випікає (смажить) вироби. Визначає готовність тістових заготовок до випікання, садить їх у піч або у варильні (пекарські) шафи, стежить за процесом випікання, закінченням (варіння) виробів, виймає їх, охолоджує.

Повинен знати: асортимент, рецептури і технологію виготовлення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту, включає заміс тіста, виготовлення тіста і виготовлення кремів, начинок, вимог до їх якості; гатунок борошна, його хлібопекарські якості; способи і прийоми оформлення виробів, техніку нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб; техніку і способи оздоблення виробів помадкою, кремом; режим і тривалість випікання (смаження) виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств громадського харчування; основи раціональної організації робочих місць; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікаційні вимоги. Повна або базова середня освіта. Професійно-технічна освіта або одержання професії безпосередньо на виробництві. Без вимог до стажу роботи.

Приклади робіт: виготовлення деяких видів тіста; нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини; випікання (смаження) виробів, визначення їх готовності.

2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією Кондитер 3-го розряду

2.1. При вступі до навчання

Повна або базова загальна середня освіта

2.2. Після закінчення навчання

Повна або базова загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта або одержання професії безпосередньо на виробництві, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Кондитер 3-го розряду.

Критерії оцінювання
Начальних досягнень з професії : «Кондитер 7412» 3 розряду

І рівень - початковий			
Професійно-теоретична підготовка Характеристика рівня: учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи (фрагменти) навчального матеріалу та неусвідомлено виконує окремі частини (елементи, фрагменти) практичних завдань (лабораторні, лабораторно-практичні, контрольні, підсумкові роботи тощо). При відповіді і виконанні практичних завдань допускається суттєвих помилок.		Професійно-практична підготовка Характеристика рівня: учень (слухач) з допомогою майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора) відтворює на рівні розпізнання окремі компоненти професійних знань та виконує окремі елементи (фрагменти) навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи допускається суттєвих помилок 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 професійно-технічної освіти та діючим якісним і кількісним (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) показникам на даний період навчання.	
Ба ли	Критерії оцінювання навчальних досягнень	Бал и	Критерії оцінювання навчальних досягнень
1	2	3	4
1	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань допускається суттєвих помилок.	1	Учень (слухач) з допомогою майстра виробничого навчання відтворює на рівні розпізнання окремі елементи професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З постійною допомогою майстра виробничого навчання виконує лише елементи навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи допускається 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 безпеки праці.

2	Учень (слухач)' з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу та неусвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.	2	Учень (слухач) з допомогою майстра виробничого навчання відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти професійних знань, необхідних для виконня даної роботи. З допомогою майстра виробничого навчання виконує лише елементи навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат роботи повністю не відповідає діючим якісним і кількісним показникам. Потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.
3	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу та неусвідомлено виконує частину практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.	3	Учень (слухач) безсистемно на рівні розпізнання 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. При виконанні роботи припускається значної кількості помилок в організації робочого місця, прийомах праці та технологічних операціях, які самостійно виправити не може. Результат роботи не відповідає діючим якісним і кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня. Потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.
<u>II рівень – середній</u>			

Професійно-теоретична підготовка

Характеристика рівня: учень (слухач) на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання в неповному обсязі з частковою допомогою викладача. Недостатньо обгрунтовано аналізує і порівнює інформацію. Неусвідомлено користується технічною та конструкторсько технологічною документацією. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається помилок, які самостійно виправити не може.

Професійно-практична підготовка

Характеристики рівня: учень (слухач) 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-виробниче або контрольне завдання з використанням технічної і конструкторсько-технологічної документації. При виконанні роботи припускається помилок, які самостійно виправити не може. Результат виконаної роботи відповідає рівню кваліфікації на ступінь нижчому від обумовленого кваліфікаційною характеристикою відповідної професії певного ступеня професійно-технічної освіти та діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалу тощо) на даний період навчання.

Бал и	Критерії оцінювання навчальних досягнень	Бал и	Критерії оцінювання навчальних досягнень
1	2	3	4
4	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування без розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання з допомогою викладача. Стикається зі значними труднощами при аналізі та порівнянні. Недостатньо усвідомлено користується технічною та конструкторською технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може.	4	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює окремі компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи. Не може пояснити зміст технологічного процесу та прийомів самоконтролю і методів контролю за якістю. З частковою допомогою майстра в/н організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально виробниче або контрольне завдання з використанням технічної та конструкторсько-технічної документації. При виконанні роботи припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може. Результат роботи відповідає мінімальним діючим якісним і кількісним показникам. В окремих випадках потребує допомоги і контролю в дотриманні правил техніки безпеки.
5	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює основні положення навчального матеріалу та виконує практичні завдання з частковою допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. 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	5	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює основні компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. З частковою допомогою майстра в/н організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально виробниче або контрольне завдання з використанням технічної та конструкторсько-технологічної документації. Неусвідомлено застосовує прийоми контролю за якістю та самоконтролю за виконанням технологічного процесу. При виконанні роботи припускається помилок, які самостійно виправити не може. Результат роботи відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. В окремих випадках потребує допомоги і контролю в дотриманні правил техніки безпеки.

6	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює основний виправити не може. навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З окремими помилками дає визначення основних понять. 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.	6	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює значну кількість компонентів професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З консультативною допомогою майстра виробничого навчання організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання із застосуванням технічної та конструкторсько-технологічної документації. Неусвідомлено застосовує прийоми контролю за якістю та самоконтролю за виконанням технологічного процесу. При виконанні роботи припускається помилок, які частково може виправити з допомогою майстра виробничого навчання. Результат виконаної роботи відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. В окремих випадках потребує консультативної допомоги в організації робочого місця та дотриманні правил техніки безпеки.
III рівень – достатній			

Професійно-теоретична підготовка

Характеристика рівня: учень (слухач) 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 учня (слухача) 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 припускається несуттєвих помилок, які може виправити.

Професійно-практична підготовка

Характеристика рівня: учень (слухач) з розумінням відтворює основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. Самостійно організовує робоче місце, планує виробничі дії та в цілому правильно виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом в межах встановлених норм часу. Достатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. Може розробляти окремі її види з консультацією майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора). Застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити. Результат виконаної роботи відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики відповідної професії певного ступеня професійно-технічної освіти або діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) на даний період навчання. Дотримується правил техніки безпеки.

Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень
1	2	3	4
7	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, але містить неточності й недостатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) з консультативною допомогою викладача. Користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань допускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.	7	Учень (слухач) з розумінням відтворює основні професійні знання та правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. Організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) з незначним відхиленням часу. Достатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. Застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Потребує консультації майстра в/н. при виконанні роботи допускається несуттєвих помилок і неточностей, які частково може виправити. Результат роботи в цілому відповідає якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. Дотримується правил безпеки праці.

8	Учень (слухач) 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, встановлює її зв'язок з обраною професією та робить висновки. Відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.	8	Учень (слухач) з розумінням відтворює основні професійні знання та правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. Самостійно організовує робоче місце, планує та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) в межах встановлених норм часу. Достатньо усвідомлено користується технічною та 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 виправити. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації. Дотримується норм витрат матеріалів (ресурсів) та правил безпеки праці.
---	---	---	---

9	Учень (слухач) володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як у типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює зв'язок з обраною професією та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.	9	Учень (слухач) володіє основними професійними знаннями та правильно виконує переважну більшість прийомів і технологічних операцій, необхідних для даної роботи. Самостійно і в цілому правильно організовує робоче місце, планує та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом (послідовності дій) в межах встановлених норм часу. Усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. 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 і кількісним показникам, що передбачені запланованим кваліфікаційним рівнем. дотримується норм витрат матеріалів енергоресурсів та безпеки праці.
---	--	---	---

IV рівень - високий

Професійно-теоретична підготовка

Характеристика рівня: учень (слухач) 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 учня (слухача) повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити джерела інформації й користуватися ними, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Учень (слухач) правильно й усвідомлено застосовує всі види технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно розробляти окремі її види. Самостійно, правильно і в повному обсязі виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно складеним планом. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.

Професійно-практична підготовка

Характеристика рівня: учень (слухач) володіє професійними знаннями правильно, впевнено виконує всі 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 відповідно 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 нормативів витрат матеріалів та інших ресурсів. Правильно й усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Володіє основами професійної культури та виявляє прагнення й здатність до продуктивної і творчої співпраці в колективі. У процесі роботи може припускатися неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Результат виконаної роботи повністю відповідає рівню кваліфікації, що обумовлений кваліфікаційною характеристикою з відповідної професії певного ступеня професійно-технічної освіти або діючим якісним і кількісним показником (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) або може відповідати вищому кваліфікаційному рівню, ніж запланований. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил техніки безпеки.

Бал и	Критерії оцінювання навчальних досягнень	Бал и	Критерії оцінювання навчальних досягнень
1	2	3	4
10	Учень (слухач) уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію обсягом, передбаченим програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу та здатний їх правильно використовувати для виконання практичних завдань. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації. Учень (слухач) самостійно і правильно застосовує довідкову інформацію, технічну та конструкторсько-технологічну документацію. Практичні завдання виконує в цілому 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 і технології.	10	Учень (слухач) володіє професійними знаннями обсягом, передбаченим 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 відповідно до вимог технічної та конструкторської технологічної документації, яка передбачена навчальною програмою. Вміє розробляти окремі її види. Дотримується нормативів витрат матеріалів й інших ресурсів. Виявляє елементи професійної культури та прагнення і здатність до продуктивної творчої співпраці в колективі. В процесі роботи може припускатись окремих неточностей, які самостійно виправляє. Результат виконаної роботи в цілому відповідає діючим заданим якісним і кількісним показникам. Рационально організовує робоче місце та дотримується правил безпеки праці.

11	Учень (слухач) володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації, технічної та інструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно складати окремі її види. Практичні завдання виконує правильно у 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 та виправляє. Виказує пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.	11	Учень (слухач) володіє професійними знаннями в повному обсязі та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми, 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 відповідно до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації, яка передбачена навчальною програмою. Вміє самостійно розробляти окремі її види та обирати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого або контрольного завдання. Зразково дотримується нормативів витрат матеріалу та інших ресурсів. Правильно й усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Володіє основами професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної й творчої співпраці в колективі. У процесі роботи припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє і виправляє. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним та кількісним показникам. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці.
----	---	----	---

12	Учень (слухач) володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, передбачених навчальною програмою. Відповідь учня (слухача) 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. Правильно і усвідомлено використовує всі види довідкової, технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.	12	Учень (слухач) 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 у повній відповідності до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації. Вміє самостійно розробляти її види, обирати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого (контрольного завдання). Знаходить шляхи зменшення витрат матеріалів та інших ресурсів, що не впливають на якість. Впевнено й усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Опанував основи професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної творчої співпраці в колективі. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам або може бути кращий від них. Забезпечує високий рівень організації праці і робочого місця, зразково дотримується правил безпеки праці.
----	--	----	--