

**Критерії оцінки виконання практичного завдання на визначення рівня
вмінь та навичок здобувача за професійним стандартом «Кондитер»**

Професійна кваліфікація:

молодший кондитер (кондитер 3 розряду) – трудові функції А, Б

Трудові функції, трудові дії, вміння відповідно до вимог професійної кваліфікації	Критерії оцінки	Зниження балів
Здатність застосовувати у практичній діяльності технології приготування кондитерських виробів, засоби та предмети праці, необхідні для виготовлення кондитерських виробів	5	2,5 бали – неправильно підібрані засоби та предмети праці 2,5 бали – неправильно застосовані на практиці засоби та предмети праці
Здатність проводити підготовку до початку робочого процесу та організувати робоче місце	5	2,5 бали – порушена послідовність підготовки до початку робочого процесу 2,5 бали – неправильно організоване робоче місце
Здатність застосовувати на практиці методи енергозбереження та вимоги бережливого виробництва	5	2,5 балів – не дотримані вимоги бережливого використання електроенергії 2,5 балів – не дотримані вимоги бережливого використання води
Здатність застосовувати при виготовленні кондитерських виробів методи та процедури профільного малювання та ліплення	5	2,5 балів – неправильно підібрана кольорова гама 2,5 балів – неправильно підібрані методи декорування
Здатність дотримуватися правил і норм з охорони та безпеки праці, протипожежного захисту, вимог трудового законодавства та профільної етики та вимог системи НАССР	10	5 бали – порушено норми і правила з охорони праці, протипожежного захисту, порушено вимоги трудового законодавства та профільної етики 5 балів – порушено вимоги системи НАССР
Здатність дотримуватися вимог гігієни праці та особистої гігієни	10	5 балів – порушено норми гігієни праці 5 балів – порушено норми особистої гігієни
Здатність готувати напівфабрикати для борошняних кондитерських і булочних виробів (начинки, фарші)	20	10 балів – не дотримано рецептури приготування, режиму теплової обробки

Здатність готувати оздоблювальні напівфабрикати та наносити їх на прості борошняні кондитерські вироби (сиropи, помади, желе та прикраси з нього, масляні, вершкові, та сметанні креми, посипки)		10 балів – порушена послідовність технологічного процесу приготування
Здатність готувати дріжджове тісто (безопарним та опарним способом) та виготовляти вироби з нього Здатність готувати без дріжджові види тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовляти вироби з нього	20	10 балів – не дотримано рецептури приготування, режиму теплової обробки 10 балів – порушена послідовність технологічного процесу приготування
Здатність виготовляти прості торти та тістечка масового попиту	20	10 балів – не дотримано рецептури приготування, режиму теплової обробки 10 балів – порушена послідовність технологічного процесу приготування
Всього	100	

Критерії оцінки виконання практичного завдання на визначення рівня вмінь та навичок здобувача за професійним стандартом «Кондитер»

Професійна кваліфікація:

кондитер (кондитер 4 розряду) – трудові функції А, Б, В

Трудові функції, трудові дії, вміння відповідно до вимог професійної кваліфікації	Критерії оцінки	Зниження балів
Здатність застосовувати у практичній діяльності технології приготування кондитерських виробів, засоби та предмети праці, необхідні для виготовлення кондитерських виробів	5	2,5 бали – неправильно підібрані засоби та предмети праці 2,5 бали – неправильно застосовані на практиці засоби та предмети праці
Здатність проводити підготовку до початку робочого процесу та організувати робоче місце	5	2,5 бали – порушена послідовність підготовки до початку робочого процесу 2,5 бали – неправильно організоване робоче місце
Здатність застосовувати на практиці методи енергозбереження та вимоги бережливого виробництва	5	2,5 балів – не дотримані вимоги бережливого використання електроенергії

		2,5 балів – не дотримані вимоги бережливого використання води
Здатність застосовувати при виготовленні кондитерських виробів методи та процедури профільного малювання та ліплення	10	5 балів – неправильно підібрана кольорова гама 5 балів – неправильно підібрані методи декорування
Здатність дотримуватися правил і норм з охорони та безпеки праці, протипожежного захисту, вимог трудового законодавства та профільної етики та вимог системи НАССР	10	5 бали – порушено норми і правила з охорони праці, протипожежного захисту, порушено вимоги трудового законодавства та профільної етики 5 балів – порушено вимоги системи НАССР
Здатність дотримуватися вимог гігієни праці та особистої гігієни	5	2,5 балів – порушено норми гігієни праці 2,5 балів – порушено норми особистої гігієни
Здатність готувати та наносити (начиняти) складні оздоблювальні напівфабрикати та борошняні кондитерські вироби Здатність виготовляти різноманітні цукрові маси, мармелад, фруктові та желейні маси Здатність виготовляти різні види десертів (десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів та ягід, тарти та мусові десерти)	20	5 балів – не дотримано рецептури приготування, режиму теплової обробки 5 балів – порушена послідовність технологічного процесу приготування
Здатність готувати складні дріжджові (шарові, швидкозаморожені напівфабрикати) та бездріжджове (медове, білкове, різні види бісквітного, заварне, прісно шарове, мигдальне, крихтове) види тіста та виготовляти вироби з них Здатність виготовляти національні кондитерські вироби	20	5 балів – не дотримано рецептури приготування, режиму теплової обробки 5 балів – порушена послідовність технологічного процесу приготування
Здатність виготовляти складні торти різних видів (з пісочного тіста з різними наповнювачами, білкового та білково-горіхового, з медового тіста з різними наповнювачами, фігурних, асорті)	20	5 балів – не дотримано рецептури приготування, режиму теплової обробки 5 балів – порушена послідовність технологічного процесу приготування
Всього	100	

**Критерії оцінки виконання практичного завдання на визначення рівня
вмінь та навичок здобувача за професійним стандартом «Кондитер»**

Професійна кваліфікація:

старший кондитер (кондитер 5 розряду) – трудові функції А, Б, В, Г, Д

Трудові функції, трудові дії, вміння відповідно до вимог професійної кваліфікації	Критерії оцінки	Зниження балів
Здатність застосовувати у практичній діяльності технології приготування кондитерських виробів, засоби та предмети праці, необхідні для виготовлення кондитерських виробів	5	2,5 бали – неправильно підібрані засоби та предмети праці 2,5 бали – неправильно застосовані на практиці засоби та предмети праці
Здатність проводити підготовку до початку робочого процесу та організувати робоче місце	5	2,5 бали – порушена послідовність підготовки до початку робочого процесу 2,5 бали – неправильно організоване робоче місце
Здатність застосовувати на практиці методи енергозбереження та вимоги бережливого виробництва	5	2,5 балів – не дотримані вимоги бережливого використання електроенергії 2,5 балів – не дотримані вимоги бережливого використання води
Здатність застосовувати при виготовленні кондитерських виробів методи та процедури профільного малювання та ліплення	10	5 балів – неправильно підібрана кольорова гама 5 балів – неправильно підібрані методи декорування
Здатність дотримуватися правил і норм з охорони та безпеки праці, протипожежного захисту, вимог трудового законодавства та профільної етики та вимог системи НАССР	10	5 бали – порушено норми і правила з охорони праці, протипожежного захисту, порушено вимоги трудового законодавства та профільної етики 5 балів – порушено вимоги системи НАССР
Здатність дотримуватися вимог гігієни праці та особистої гігієни	5	2,5 балів – порушено норми гігієни праці 2,5 балів – порушено норми особистої гігієни
Здатність готувати оригінальні оздоблювальні напівфабрикати та наносити їх на борошняні кондитерські вироби та шоколадні цукерки	20	5 балів – не дотримано рецептури приготування, режиму теплової обробки

<p>Здатність виготовляти високохудожні, оригінальні, фірмові тістечка з різних видів тіста, розроблювати рецептури і технології на їх виготовлення із застосуванням провідних новітніх технологій.</p> <p>Здатність виготовляти оригінальні, високохудожні, фірмові торти та торти на замовлення, інші фірмові вироби та високохудожні національні кондитерські вироби і розроблювати рецептури і технології на їх виготовлення застосуванням провідних новітніх технологій</p>		<p>5 балів – порушена послідовність технологічного процесу приготування</p> <p>5 балів – не дотримано високохудожніх, оригінальних, фірмових методів оформлення виробів</p> <p>5 балів – відсутність навички розроблювати рецептури і технології на їх виготовлення застосуванням провідних новітніх технологій</p>
<p>Здатність виготовляти кондитерські вироби з використанням нетрадиційної сировини</p> <p>Здатність виготовляти вироби Арт-майстер класу з підбором елементів оздоблювання та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів</p> <p>Здатність виготовляти вироби із шоколаду</p>	20	<p>5 балів – не дотримано рецептури приготування, режиму теплової обробки</p> <p>5 балів – порушена послідовність технологічного процесу приготування</p> <p>5 балів – порушена здатність виготовляти вироби Арт-майстер класу з підбором елементів оздоблювання та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів</p> <p>5 балів - здатність виготовляти вироби із шоколаду</p>
<p>Здатність організувати процес виготовлення кондитерських виробів на відповідній ділянці виробництва</p> <p>Здатність готувати пропозиції, щодо удосконалення наявних та запровадження інноваційних технологічних процесів з виробництва кондитерських виробів</p>	10	<p>5 балів – порушена здатність організувати процес виготовлення кондитерських виробів на відповідній ділянці виробництва</p> <p>Здатність готувати пропозиції щодо</p> <p>5 балів – порушена здатність готувати пропозиції, щодо удосконалення наявних та запровадження інноваційних технологічних процесів з виробництва кондитерських виробів</p>

<p>Здатність контролювати якість, обсяги та терміни виготовлення кондитерських виробів за усім їх асортиментом на відповідній ділянці виробництва, розглядати скарги та претензій споживачів продукції та послуг. Здатність контролювати та забезпечувати дотримання підпорядкованими працівниками правил і норм трудового законодавства з охорони праці протипожежного захисту гігієни праці та особистої ени за вимогами системи НАССР</p>	<p>10</p>	<p>5 балів – порушена Здатність контролювати якість, обсяги та терміни виготовлення кондитерських виробів за усім їх асортиментом на відповідній ділянці виробництва, розглядати скарги та претензій споживачів продукції та послуг. 5 балів – порушена здатність контролювати та забезпечувати дотримання підпорядкованими працівниками правил і норм трудового законодавства з охорони праці протипожежного захисту гігієни праці та особистої гігієни за вимогами системи НАССР</p>
<p>Всього</p>	<p>100</p>	

Директор



Валентина КРУТЬКО