



Государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение Ярославской области
Ярославский педагогический колледж

Принята на заседании
отдела по инновационной
деятельности
протокол № 1
от 02.09.2024 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№199 от 02.09.2024 № 199

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

«Кондитерское дело»

Направленность: социально-гуманитарная

Возраст обучающихся: от 16 лет

Срок реализации: 1 год

Составители:
Иванова М. С.
Грекова М.А.
Ледянкина О.Б.

Ярославль, 2024

1. Пояснительная записка

Кондитеры – опытные мастера кулинарного искусства, высококвалифицированные профессионалы. На сегодняшний день данная специальность пользуется популярностью и считается довольно востребованной. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства. Специалист по сладостям должен уметь изготавливать разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры, торты, бисквиты и замороженные десерты для подачи в отелях, ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Они также могут создавать различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, кувертюра или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий.

Профессиональный кондитер должен обладать следующими общепсихологическими свойствами: высокой работоспособностью, психологической устойчивостью, концентрацией внимания, координацией движений рук, пространственным воображением и точностью глазомера. К профессионально важным качествам специалиста данной сферы можно отнести следующие: профессиональная мобильность, организованность, креативность, коммуникативность, эстетическая чувствительность, ручная умелость (ловкость рук и способность быстро переключаться с одной работы на другую). Профессия кондитера предполагает работу в коллективе, поэтому специалисту необходимо быть терпеливым, выдержанным, приветливым, доброжелательным и коммуникабельным. Такие качества, как неряшливость, невнимательность и медлительность неприемлемы в этом виде деятельности.

На занятиях по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе обучающиеся знакомятся со многими интересными фактами из истории возникновения кондитерских изделий разных стран, изучают техники изготовления кондитерских изделий, пробуют свои силы в практических упражнениях, затем из изученных элементов создают композиции.

Конкурсные задания чемпионатов «Профессионал» по компетенции «Кондитерское дело» предполагают демонстрацию всех вышеперечисленных практических умений и теоретических знаний.

Данная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа обеспечивает социальную адаптацию, продуктивную организацию свободного времени молодёжи, является одним из определяющих факторов развития склонностей обучающихся, их способностей и интересов, социального и профессионального самоопределения в компетенции «Кондитерское дело».

Миссия чемпионата – развитие профессиональных компетенций, повышение престижа высококвалифицированных кадров, демонстрация важности компетенций для экономического роста и личного успеха.

Участники конкурса приобретают ценный опыт, положительные эмоции, они начинают понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Конкурсанты активно общаются, обогащая собственные коммуникативные и информационные компетенции.

Направленность программы: социально-педагогическая, т.к. программа направлена на закрепление и практическое применение социально значимых профессиональных навыков в сфере услуг.

Программа по уровню разработки – модифицированная. Составлена с учетом требований к участию в чемпионате «Профессионал», согласно резолюции технического комитета и в соответствии с техническим описанием профессиональных навыков компетенции «Кондитерское дело». Программа краткосрочная, объем аудиторных часов – 108 часов. Возраст обучающихся – от 16 лет. Предполагаемый режим обучения – модульный: 1 раз в неделю по 3 часа. Программа предусматривает индивидуальное обучение или малой группой (до 7 человек).

Цель – способствовать расширению общих и профессиональных компетенций обучающихся, в соответствии с требованиями к уровню квалификации и спецификации профессиональных качеств участника чемпионата по компетенции «Кондитерское дело».

Задачи:

- дать обучающимся представление о регламенте и правилах работы на чемпионатах «Профессионал», особенностях конкурсных заданий по компетенции «Кондитерское дело»;
- актуализировать знания обучающихся о выполнении композиций из кондитерских изделий, правильной работы с инструментами, инвентарём и оборудованием;
- содействовать развитию художественно-творческих способностей, эстетического потенциала обучающихся, их кругозора, фантазии и вкуса;
- стимулировать интерес к профессии и познавательной деятельности;
- способствовать расширению профессиональной компетентности обучающихся через организацию творческой деятельности по созданию композиций с учётом требований конкурса «Профессионал»;
- содействовать развитию социальной активности и коммуникативных качеств обучающихся через привлечение их к коллективной и индивидуальной творческой и выставочной деятельности;
- способствовать развитию профессиональных качеств и умений обучающихся.

В результате реализации программы обучающийся знает:

- историю возникновения блюд;

- сведения о работе с инструментами, инвентарём и оборудованием для приготовления кондитерских изделий;
- технику безопасности при работе с материалами и инструментами;
- различные виды и техники приготовления кондитерских изделий;
- основные принципы использования ингредиентов, для получения точно заданного количества продукции;
- ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и использования;
- требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.

Умеет:

- использовать различные техники при обработке сырья;
- применять сочетание цветов, вкусов и текстур;
- выполнять декоративные украшения из марципана, карамели, шоколада, айсинга и т.д.;
- создавать творческие композиции с применением методов художественного оформления изделий, с использованием декоративных элементов и различных вариантов цветовых решений с учётом требований конкурса «Профессионал»;
- подготовить инструменты и оборудование;
- планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени;
- рационально использовать сырье;
- учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы;
- работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места;
- продемонстрировать хорошую скорость работы;
- продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе;
- работать в пределах данной темы;
- четко следовать письменной и устной инструкции;
- создать проект творческой композиции (изображения продукции и технологию ее изготовления);
- профессионально реагировать на неожиданные ситуации.

В итоге освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы обучающиеся имеют возможность:

- систематизировать и расширить знания в рамках данной программы;
- принять участие в мастер-классах и конкурсах профессионального мастерства разного уровня, поучаствовать в научно-практических конференциях и семинарах, где смогут продемонстрировать свои практические умения и творческие проекты;

– получить свидетельства о прохождении обучения по данной программе (на основании положения о порядке выдачи свидетельств о получении обучающимися дополнительного образования, заполнения и учёта соответствующих бланков документов, утвержденного приказом директора от 01.04.2014 № 47);

– самые талантливые и успешные обучающиеся объединения имеют возможность принять участие в движении «Профессионалы».

Реализация данной общеобразовательной общеразвивающей программы показала, что для отработки практических и теоретических знаний, требуется большее количество часов. В связи с этим было принято решение увеличить количество часов на изучение программного материала до 108 часов.

2. Учебно-тематический план

№ п/п	Название разделов, тем модулей	Количество часов		
		Теория	Практика	Всего
1	Введение Понятие, содержание и структура чемпионата «Профессионал». Объективные и субъективные критерии оценивания работы участников. Ознакомление с работой кондитерского цеха. Проект, этапы выполнения проекта. Оформление проекта.	6		6
2	Модуль 1. Техника изготовления изделий из марципана.	1	5	6
2.1	Ассортимент и подготовка продуктов для приготовления марципановой массы, основные приёмы лепки из марципановой массы. Техника моделирования, визуальное воздействие форм. Основные приёмы лепки из марципановой массы. Изготовление основных фрагментов деталей с использованием шпателей и молдов.	1	2	3
2.3	Изготовление простых фигур из марципана. Изготовление и составление сложных фигур из марципановой массы.		3	3
3.	Модуль 2. Техника изготовления изделий из шоколада.	3	15	18
3.1	Ассортимент шоколада и кондитерских изделий. Воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом. Типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции. Меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями.	3		3
3.2	Темперирование шоколада. Работа с темным, молочным и белым куветюром.		6	6
3.3	Приготовление начинок для конфет. Основные приёмы и изготовление литых и корпусных конфет, конфет с полным погружением в шоколад. Создание конфет различными способами вне зависимости от размера и характера начинки нужного веса и размера. Изготовление и использование ганаша. Изготовление шоколадных фигур для обслуживания и продажи.		6	6

3.4	Изготовление и использование ганаша. Изготовление шоколадных фигурок.		3	3
4.	Модуль 3. Техника работы с карамелью	3	9	12
4.1	Ассортимент и виды карамели. Характеристика сырья, инвентарь и оборудование, используемые для приготовления карамели.	3		3
4.2	Приготовление литой карамели и изделий из неё.		6	6
4.3	Приготовление атласной карамели и изделий из неё.		3	3
5	Модуль 4. Техника изготовления тортов, гато и десертов.	3	12	15
5.1	Особенности ассортимента пирогов, гато, антреме. Методы приготовления, хранения и подачи. Инвентарь и оборудование, используемые в производстве пирогов, гато, антреме. Ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме. Особенности национальных традиций.	3		3
5.2	Приготовление разнообразного ассортимента пирогов, используя различные техники. Приготовление полного ассортимента антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаша, желе, муссы, фрукты и т.д.		9	9
5.3	Приготовление тортов, гато и антреме с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями.		3	3
6.	Модуль 5. Изготовление холодных и горячих десертов.	3	15	18
6.1	Ассортимент горячих и холодных десертов. Методы их приготовления. Характеристика ингредиентов, способы подачи и затраты на их изготовление. Ассортимент сырья, используемого для производства холодных и горячих десертов, правила хранения, сезонность и стоимость. Дизайн оформления и правила подачи горячих и холодных десертов в различных условиях в соответствии с традициями и современными тенденциями. Характеристика, правила использования разрыхлителей (дрожжей, пекарского	3		3

	порошка, яичных белков). Рецептуры горячих и холодных десертов для изготовления определенного количества блюд.			
6.2	Приготовление горячих десертов: брауни, маффины.		3	3
6.3	Приготовление холодных десертов. Приготовление замороженных десертов.		6	6
6.5	Приготовление соусов для десертов: соус малиновый с мятой, соус имбирно-апельсиновый.		6	6
7	Модуль 6. Изготовление миниатюр, пирожных, птифуров.	3	12	15
7.1	Виды выпечки тортов, спонжей на основе разнообразных видов теста (слоеного, дрожжевого, сахарного, заварного, песочного). Их использование в производстве и презентации. Использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки. Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров. Хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров.	3		3
7.2	Изготовление сухих тортов.		6	6
7.3	Изготовление глазированных тортов.		6	6
8	Модуль 7. Презентация изделия.	3	12	15
8.1	Разработка творческого проекта	3		3
8.2	Подготовка полуфабрикатов и заготовок для создания кондитерской композиции.		3	3
8.3	Изготовление творческого проекта по приготовлению изделий в компетенции «Кондитерское дело».		6	6
8.4	Защита творческого проекта по приготовлению изделий в компетенции «Кондитерское дело».		3	3
9	Культурно-массовая деятельность		3	3
	Всего часов	25	83	108

3. Содержание дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

Введение

Теория

Понятие, содержание и структура чемпионата «Профессионал». Объективные и субъективные критерии оценивания работы участников в компетенции «Кондитерское дело». Проект. Этапы выполнения проекта. Приёмы, правила, требования к оформлению проекта.

Модуль 1. Техника изготовления изделий из марципана

Теория

Ассортимент и подготовка продуктов для приготовления марципановой массы, основные приёмы лепки из марципановой массы. Техника моделирования, визуальное воздействие форм.

Практика

Изготовление основных фрагментов деталей с использованием шпателей и молдов. Изготовление простых и сложных, гладких, без трещин фигур из марципана (люди, фрукты, животные и т.д.) точного веса и размера. Изготовление простых фигур из марципана. Изготовление и составление сложных фигур из марципановой массы.

Модуль 2. Техника изготовления изделий из шоколада

Теория

Ассортимент шоколада и кондитерских изделий. Особенности воздействия на шоколад нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом. Основные приёмы и изготовление литых и корпусных конфет, конфет с полным погружением в шоколад. Типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции. Меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями. Приемы хранения шоколадных изделий в условиях, максимально увеличивающих срок годности.

Практика

Темперирование шоколада. Работа с темным, молочным и белым куветюром. Приготовление начинок для конфет. Создание конфет различными способами вне зависимости от размера и характера начинки нужного веса и размера. Изготовление и использование ганаша. Изготовление шоколадных фигур.

Модуль 3. Техника работы с карамелью

Теория

Ассортимент и виды карамели. Характеристика сырья, инвентарь и оборудование, используемые для приготовления карамели.

Практика

Приготовление литой карамели и изделий из неё. Приготовление атласной карамели и изделий из неё.

Модуль 4. Техника изготовления тортов, гато и десертов

Теория

Особенности ассортимента пирогов, гато, антреме. Методы приготовления, хранения и подачи. Инвентарь и оборудование, используемые в производстве пирогов, гато, антреме. Ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме. Особенности национальных традиций.

Практика

Приготовление разнообразного ассортимента пирогов, с использованием различных техник, основ тортов и украшений, полного ассортимента гато, демонстрируя при этом креативность и инновации. Приготовление полного ассортимента антреме, в сочетании со спонжами, бисквитами, заварными кремами, ганашами, желе, муссами, фруктами и т.д. Приготовление тортов, гато и антреме с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями.

Модуль 5. Изготовление холодных и горячих десертов

Теория

Ассортимент горячих и холодных десертов. Методы их приготовления. Характеристика ингредиентов, способы подачи и затраты на их изготовление. Ассортимент сырья, используемого для производства холодных и горячих десертов, правила хранения, сезонность и стоимость. Дизайн оформления и правила подачи горячих и холодных десертов в различных условиях в соответствии с традициями и современными тенденциями. Характеристика, правила использования разрыхлителей (дрожжей, пекарского порошка, яичных белков). Рецептуры горячих и холодных десертов для изготовления определенного количества блюд.

Практика

Приготовление горячих десертов: брауни, маффины. Приготовление холодных десертов. Приготовление замороженных десертов. Приготовление соусов для десертов: соус малиновый с мятой, соус имбирно-апельсиновый.

Модуль 6. Изготовление миниатюр, пирожных, птифуров

Теория

Виды выпечки тортов, спонжей на основе разнообразных видов теста (слоеного, дрожжевого, сахарного, заварного, песочного). Их особенности использования в производстве и презентации. Правила технологии использования разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки. Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров. Приемы хранения и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров.

Практика

Изготовление сухих тортов. Изготовление глазированных тортов.

Модуль 7. Презентация изделия

Теория

Этапы разработки творческого проекта.

Практика

Подготовка полуфабрикатов и заготовок для создания кондитерской композиции. Изготовление творческого проекта по приготовлению изделий в компетенции «Кондитерское дело». Защита творческого проекта по приготовлению изделий в компетенции «Кондитерское дело».

Культурно-массовая деятельность

Практика

Участие обучающихся в культурно-массовых мероприятиях различного уровня (выставках, мастер-классах, чемпионатах и т.д.). Экскурсия на площадки чемпионата «Профессионал» по компетенции «Кондитерское дело» в конкурсные дни.

4. Обеспечение дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

4.1. Методическое обеспечение:

Методы и приёмы обучения:

- словесный (рассказ, беседа, диалог, консультация и т.д.);
- практический (упражнения, графические работы (эскизы) и т.д.);
- наблюдения (зарисовки, фото, видеосъёмка);
- проектный (создание индивидуальных творческих работ, проектирование деятельности);
- наглядный (таблицы, схемы и т.д.);
- иллюстративно-демонстрационный (показ педагогом приёмов изготовления изделий и т.д.);
- метод контроля.

При организации образовательного процесса с обучающимися используются активные формы познавательной деятельности: защита проекта, встреча со специалистами.

Методы и приёмы воспитания:

- убеждения, самоубеждения (беседа, рассказ, разъяснение, инструктаж и т.д.);
- требования (одобрение, рекомендация и т.д.);
- стимулирования (похвала, одобрение, замечание и т.д.);
- мотивация (совет, практическая помощь, показ и т.д.);
- метод воспитывающих ситуаций (самостоятельная работа и т.д.).

Формы занятий:

- традиционное (теория + практика);
- практическое;
- выставка (мини-выставка);
- мастер-класс;
- конкурс.

Этапы проведения занятий

Традиционное занятие

1. Организационная часть. Тема, цель занятия.
2. Повторение пройденного материала.
3. Изложение нового материала.
4. Практическая работа (эскиз, изготовление элементов композиции и т.д.).
5. Анализ работ (самоанализ), исправление ошибок.
6. Подведение итогов.
7. Уборка рабочих мест.

Практическое занятие

1. Организационная часть. Тема, цель занятия.
2. Организация рабочего места (подготовка инструмента, материала, инвентаря).
3. Самостоятельная практическая работа (изготовление элементов, составление кондитерских композиций).
4. Анализ работ (самоанализ), исправление ошибок.

5. Подведение итогов.
 6. Уборка рабочих мест.
- Мастер-класс**
 На столе у преподавателя находятся подготовленные заранее кондитерские изделия.
1. Приветствие, вводное слово педагога.
 2. Анализ представленных изделий. Целеполагание.
 3. Показ педагогом технологического процесса изготовления отдельных элементов представленной композиции.
 4. Изготовление показанных элементов посетителями мастер-класса (консультация педагога и обучающихся творческого объединения).
 5. Анализ изготовленных элементов. Исправление ошибок.
 6. Подведение итогов.

4.2. Материально-техническое обеспечение:

Учебная лаборатория с оборудованием:

- производственные столы;
- электрические плиты;
- компьютер в сборе с процессором;
- холодильные шкафы бытовые;
- холодильник бытовой;
- шкаф шоковой заморозки APACH SH 10, APACH SH 5;
- шкаф интенсивной заморозки (высокий);
- шкаф интенсивной заморозки (низкий);
- противни;
- миксер KitchenAid 5KPM5EWH;
- печь конвекционная APACHAD46M;
- спиртовка, газовая горелка;
- аэрограф;
- лампа для работы с карамелью.

Инструменты, необходимые обучающемуся для работы:

- доски разделочные;
- ножи;
- ножницы;
- пинцет;
- молды;
- штампы;
- кондитерские формы различного диаметра и объёма;
- миски;
- лотки;
- тарелки.

Продукты:

- изомальт;

- соль, сахар;
- шоколад темный, белый, молочный;
- эссенции кондитерские;
- мука;
- яйца;
- кондитерские красители;
- сода;
- аммоний;
- орехи;
- пралине;
- джем;
- желатин;
- агар-агар.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- мультимедийная установка;
- экран.

5. Мониторинг образовательных результатов обучающихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Кондитерское дело»

Мониторинг организуется педагогом дополнительного образования с целью определения эффективности образовательного процесса, соотношения полученных результатов с ранее запланированными целями и задачами. Осуществляется на основании критериев оценивания выполнения заданий по компетенции «Кондитерское дело» на чемпионатах «Профессионал».

Проводится мониторинг два раза:

– промежуточный мониторинг проводится один раз в конце реализации соответствующего тематического модуля. Педагогом заполняется индивидуальная карта обучающегося по итогам промежуточного мониторинга (приложение 1);

– итоговый мониторинг, проводится в конце изучения программы (приложение 2).

Уровень подготовки обучающегося к участию в чемпионате «Профессионал» Russia определяется по итогам освоения модулей программы.

В итоге определяется: уровень готовности к чемпионату и уровень усвоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы (ДООП).

Кол-во баллов	Уровень готовности к чемпионату	Уровень усвоения ДООП
117 - 144	высокий уровень	высокий уровень
53 - 116	средний уровень	средний уровень
менее 52	низкий уровень	низкий уровень

Педагог также проводит мониторинг эффективности образовательного процесса по данной программе и заполняется сводная таблица (приложение 3).

В случае получения неудовлетворительных результатов педагог может внести изменения в учебно-тематический план, содержание дополнительной образовательной программы или выбрать другие методы и приёмы с целью оптимизации образовательного процесса.

При проведении мониторинга оцениваются:

- уровень теоретических знаний обучающихся;
- уровень практических умений и навыков, полученных при освоении курса обучения;
- умения самостоятельно выполнять творческий проект.

Виды мониторинга: промежуточный – проводится после изучения крупных разделов дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы в форме устного опроса, самостоятельной практической работы по изготовлению отдельных элементов; итоговый – проводится в конце в

форме защиты проекта (творческой работы по изготовлению кондитерской композиции).

Уровни освоения программы оцениваются, как высокий (В), средний (С), низкий (Н). Результаты мониторинга заносятся в таблицу (приложение 3).

1. Теоретические знания по основным разделам программы

Критерии: соответствие уровня теоретических знаний обучающегося программным требованиям.

Степень выраженности оцениваемого качества:

Высокий уровень – обучающийся владеет всеми необходимыми знаниями, предусмотренными основными разделами программы, отвечает без подсказок и наводящих вопросов, грамотно использует специальную терминологию.

Средний уровень – обучающийся усвоил 60-80% программного теоретического материала, допускает незначительные ошибки, которые способен исправить с помощью наводящих вопросов педагога, допускает ошибки при использовании терминологии.

Низкий уровень – обучающийся усвоил менее 60% теоретического материала, не может правильно сформулировать ответ на поставленный вопрос, не владеет терминологией.

2. Практические умения и навыки, предусмотренные программой

Критерии: соответствие практических умений и навыков программным требованиям.

Высокий уровень – обучающийся выполняет работу в соответствии со всеми требованиями. Могут быть допущены некоторые несущественные ошибки, не влияющие на конечный результат (неправильный подбор инструментов, инвентаря, нерационально организованное рабочее место и др.), самостоятельно исправляемые обучающимся. Обучающийся умело пользуется технологическими картами при изготовлении элементов, не нарушает технику безопасности, соблюдает санитарно-гигиенические требования, технологию изготовления изделия, укладывается в отведённое время. Элементы выполнены аккуратно и качественно.

Средний уровень – обучающийся при выполнении работы соблюдает технику безопасности и санитарно-гигиенические требования, следует технологии изготовления элемента, но допускает ошибки, требующие его переделки (например, неправильная форма изделия) и незначительной помощи со стороны педагога, имеются нарушения в организации рабочего места, не соблюдается норма времени. Элементы выполнены достаточно аккуратно и качественно.

Низкий уровень – обучающийся неправильно организует рабочее место, имеют место нарушения техники безопасности и санитарно-гигиенических требований, не соблюдается технология изготовления элемента и норма времени, часто требуется помощь педагога. Работа выполнена неаккуратно.

3. Организация рабочего места

Высокий уровень – соответствующая доска расположена в 2-3 см. от края стола, правильно подобран инвентарь, инструмент и посуда.

Средний уровень – доска расположена в 2-3 см. от края стола, имеется лишний набор инструментов (инвентаря, посуды), ошибка самостоятельно устранена обучающимся.

Низкий уровень – доска несоответствующей маркировки, лишний набор инструментов (инвентаря, посуды), ошибка не устранена обучающимся.

4. Соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических требований (СанПин)

Высокий уровень – соблюдение правил техники безопасности при выполнении работы, соблюдение санитарно-гигиенических требований к рабочему месту, наличие чистой спец. одежды и сменной обуви.

Средний уровень – не всегда соблюдается техника безопасности и санитарно-гигиенические требования при выполнении работ, имеется чистая спец. одежда и сменная обувь.

Низкий уровень – обучающийся выполняет работы, допуская серьезные нарушения санитарно-гигиенических требований и техники безопасности, в результате которых может получить травму (порез, ожог), работает в грязной спец. одежде.

5. Соблюдение правил технологии изготовления изделий.

Высокий уровень – обучающийся умело пользуется технологическими картами, выполняет все этапы технологического процесса, допускает единичные незначительные ошибки, не влияющие на конечный результат. Изготавливает изделия по собственному замыслу.

Средний уровень – обучающийся достаточно умело пользуется технологическими картами, выполняет все этапы технологического процесса, допускает незначительные ошибки, приводящие к переделке отдельных элементов изделия. Изготавливает изделия с использованием собственных оригинальных идей.

Низкий уровень – обучающийся неправильно пользуется технологическими картами, не соблюдает технологию изготовления изделия.

6. Оформление изделия

Высокий уровень – оригинальный внешний вид композиции, соответствует заявленному в проекте; изделие выглядит эстетично, в оформлении использованы авторские идеи, соответствие цветов в цветовой гамме, имеется реклама (стихотворение, оригинальное текстовое представление изделия и т.д.), соответствующая названию и внешнему виду изделия.

Средний уровень – внешний вид композиции соответствует заявленному в проекте, изделие выглядит эстетично и аккуратно, но имеются отдельные ошибки в соответствии элементов, их цветовой гамме, их технической обработке. Имеется название и реклама композиции.

Низкий уровень – внешний вид композиции неэстетичный, имеются видимые ошибки в изготовлении изделия, нарушения в цветовой гамме, в соответствии элементов друг другу и т.д. Отсутствует название и реклама изделия.

7. Соблюдение нормы времени

Высокий уровень – обучающийся изготовил все элементы и составил композицию в отведённое для работы время.

Средний уровень – обучающийся изготовил все элементы, но не успел составить композицию. Для завершения работы необходимо дополнительно не более 15 минут.

Низкий уровень – обучающийся в отведённое для работы время не изготовил необходимое количество элементов. Для завершения работы и составления композиции необходимо дополнительно не менее 30 минут.