



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
КІРОВОГРАДСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ВІЙСЬКОВОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
РЕГІОНАЛЬНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
ІМ. О.С. ЄГОРОВА**

НАКАЗ

від 28 червня 2023 року

№ 140

**Про підсумки директорських
контрольних зрізів знань з предметів
професійно-теоретичної підготовки
за II семестр 2022/2023 навчального року**

На виконання плану роботи на 2022/2023 навчальний рік, наказу директора Регіонального центру професійної освіти ім. О.С. Єгорова від 11.04.2023 р. № 78 «Про проведення директорських контрольних зрізів знань» та з метою моніторингу стану навчальної діяльності у II семестрі 2022/2023 навчального року були проведені адміністративні зрізи знань. Проведенню зрізів передувала підготовча робота, зокрема, інструктивно-методичні наради з викладачами, засідання методичних комісій, де були обговорені тексти робіт та вимоги до них.

Аналіз результатів робіт з професійної підготовки показав, що здобувачі освіти мають знання у межах кваліфікаційних характеристик відповідного розряду. Здобувачі освіти вміють застосовувати отримані знання під час вирішення питань виробничого характеру, давати відповіді на проблемні питання, що дозволяє зробити висновки про стабільні результати у якості знань здобувачів освіти. Аналіз освітньої діяльності свідчить про те, що рівень знань здобувачів освіти має тенденцію до поліпшення. Проведені адміністративні заміри знань з предметів професійно-теоретичної підготовки з професій за напрямками показали відповідність знань вимогам кваліфікаційних характеристик, критеріям оцінювання навчальних досягнень учнів.

Типовими помилками, допущеними при проведенні директорських зрізів знань були: порушення послідовності дій у технологічних процесах під час виконання робіт, послідовність виконання діагностичних робіт,

визначення набору продуктів під час приготування страв, помилки під час проведення бракеражу.

Підсумки виконання директорських контрольних зрізів знань з предметів за окремими професіями відображено в аналітичній довідці, яку було розглянуто на засіданнях методичних комісій, у самооцінюванні закладу освіти.

На підставі сказаного вище

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити довідку про підсумки директорських контрольних зрізів знань з предметів професійно-теоретичної підготовки (додаток 1).

2. Головам методичних комісій Людмилі Висоцькій, Людмилі Витоптовій, Наталії Жеребенко:

2.1. Розробити заходи щодо ліквідації прогалин у знаннях здобувачів освіти та проводити постійний моніторинг відповідності знань здобувачів освіти вимогам кваліфікаційних характеристик.

2.2. Провести діагностику відпрацювання практичної частини програми та виконання обов'язкових контрольних робіт кожним здобувачем освіти.

3. Викладачам професійно-теоретичної підготовки розробити завдання та провести впродовж вересня 2023 року коригуючі консультації для здобувачів освіти, які мають суттєві прогалини в знаннях.

4. Заступнику директора з навчальної роботи Ларисі Черніковій перевірити хід внутрішнього моніторингу навчальних досягнень здобувачів освіти з предметів професійно-теоретичної підготовки та якість роботи щодо ліквідації прогалин в знаннях здобувачів освіти.

5. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника директора з навчальної роботи Ларису Чернікову.

Директор

Микола КОРЕЦЬКИЙ

Додаток 1
до наказу директора Регіонального
центру професійної освіти
ім. О.С. Єгорова
від 28 червня 2023 року № 140

Довідка
про підсумки директорських контрольних зрізів знань
з предметів професійної підготовки
за II семестр 2022/2023 навчального року

На виконання плану роботи на 2022/2023 навчальний рік, наказу директора Регіонального центру професійної освіти ім. О.С. Єгорова від 11.04.2023 року № 78 «Про проведення директорських контрольних зрізів знань» та з метою моніторингу стану навчальної діяльності у II семестрі 2022/2023 навчального року були проведені адміністративні зрізи знань. Проведенню зрізів передувала підготовча робота, зокрема, інструктивно-методичні наради з викладачами, засідання методичних комісій, де були обговорені тексти робіт та вимоги до них.

Мета досліджень – виявити реальний рівень засвоєння програмового матеріалу з предметів професійної підготовки. Предметом моніторингового дослідження стали якість та рівень навчальних досягнень здобувачів освіти I – II курсів.

Моніторингові дослідження дозволили зробити висновки: години робочих навчальних планів використані згідно з робочими навчальними програмами з конкретних професій, розробленими на основі державних стандартів та програм з предметів загальноосвітньої підготовки за рівнем стандарту. Навчальні програми з предметів у повному обсязі виконані за кількісними і якісними показниками. Слід відзначити, що учні успішно на своєму рівні виконали тестові завдання, проте утруднення, як завжди, викликали завдання, що вимагають обґрунтованих відповідей.

Результати моніторингових досліджень дають підстави стверджувати, що з професійно-теоретичної підготовки показники навчальних досягнень в основному знаходяться на достатньому рівні.

Загальні показники з виконання директорської роботи дають змогу зробити висновки про стабільні результати здобувачів освіти та коригувати стан викладання окремих предметів. Аналіз навчальної діяльності свідчить про те, що рівень знань учнів, порівняно з базовим, має тенденцію до поліпшення.

Аналіз контрольних зрізів знань з професії «Монтажник гіпсокартонних конструкцій»

В групі №11 з професії «Монтажник гіпсокартонних конструкцій» з метою вивчення рівня навчальних досягнень учнів з предмета «Технологія монтажу гіпсокартонних конструкцій» була проведена директорська контрольна робота з тем «Організація праці та підготовка робочих місць», «Підготовка поверхонь, матеріалів до використання», «Обличкування стін гіпсокартоном без каркасним способом (суха штукатурка)», «Обличкування стін гіпсокартоном каркасним способом», «Монтаж простих гіпсокартонних перегородок»:

№ з/п	Група	Кількість учнів		Рівні навчальних досягнень учнів								Якість %
		К-сть учнів за списком	Писали роботу	Початковий рівень		Середній рівень		Достатній рівень		Високий рівень		
				к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	
1.	11	24	24	0	0	13	54,2	11	45,8	0	0	45,8

За результатами директорської контрольної роботи можна зробити висновок, що учні знають типи, відмінні ознаки, маркування, властивості та застосування гіпсокартонних плит, види, призначення та правила роботи з інструментами та ручними пристроями для обробки гіпсокартонних плит, способи підготовки обрізних кромek до шпаклювання, технологічну послідовність облицювання стін плитними матеріалами за безкаркасним та каркасним способом, види каркасів гіпсокартонних систем, основні елементи металевго каркасу, з'єднань металевих та дерев'яних елементів каркасу між собою, послідовність монтажу простих металевих каркасів перегородок.

Але при цьому 5 учнів (21%) не знають класифікацію каркасів за призначенням та розташуванням елементів, 4 учня (16,8%) не змогли встановити відповідність між типами гіпсокартонних плит та їх застосуванням, 5 учнів (21%) не змогли встановити відповідність між типами гіпсокартонних перегородок та їх характеристиками, 4 учня (16,8%) допустили помилки при встановленні послідовності приклеювання гіпсокартонних плит до поверхні стін з нерівностями до 20 мм, 6 учнів (25,2%) допустили помилки при встановленні послідовності монтажу перегородки на металевому каркасі.

Способи ліквідації пробілів знань учнів консультації та додаткові заняття по предмету.

В групі №31 з професії «Маляр (будівельні роботи)» було проведено директорську контрольну роботу з предмета «Технологія малярних робіт» з тем «Технологія підготовки та обробки поверхонь під поліпшене водне та неводне фарбування та покриття лаками», «Будова, принцип дії та правила експлуатації машин, механізмів та механізованого інструменту», «Технологія фарбування поверхонь вручну під просте та поліпшене водне фарбування», «Технологія фарбування поверхонь вручну під просте та поліпшене неводне фарбування», «Технологія покриття поверхонь лаками», «Технологія

шпалерних робіт»:

№ з/п	Група	Кількість учнів		Рівні навчальних досягнень учнів								Якість %
		К-сть учнів за списком	Писали роботу	Початковий рівень		Середній рівень		Достатній рівень		Високий рівень		
				к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	
1.	31	16	16	0	0	7	43,8	9	56,2	0	0	56,2

За результатом контрольної роботи можна зробити висновок, що учні знають технологію підготовки та обробки поверхонь (оштукатурених, бетонних, пінобетонних, газобетонних, шлакобетонних) під поліпшене водне та неводне фарбування, підготовку та обробку гіпсокартонних поверхонь під фарбування, підготовку та обробку дерев'яних, металевих поверхонь під поліпшене неводне фарбування, види, принцип дії та призначення машин, механізмів для виконання малярних робіт, технологічний процес фарбування поверхонь водними та неводними сумішами, види дефектів водного, неводного фарбування та способи їх усунення, технологія нанесення лаку на поверхню, технологічний процес обклеювання стін та стель шпалерами.

Але при цьому, 4 учні (18,9%) не знають прийомів розтушовування олійних фарб на дерев'яних поверхнях, 4 учня (25,2%) не змогли встановити відповідність між машинами приготування малярних сумішей та їх призначенням, 3 учня (18,9%) допустили помилки при встановленні послідовності підготовки дерев'яних поверхонь під поліпшене неводне фарбування, 3 учня (18,9%) допустили помилки при встановленні послідовності обклеювання стін шпалерами.

Рекомендації з розвитку компетентностей:

- відпрацювання раніше вивчених прийомів, набуття навичок; виконання тестових завдань в онлайн-режимі різного рівня складності, робота на тестових тренажерах, тренажерах-платформах;
- продовжити роботу над створенням професійних практичних проєктів;
- використовувати в роботі комплексні завдання у форматі компетентнісних завдань.

Аналіз контрольних зрізів знань з професії «Слюсар з ремонту колісних транспортних засобів», «Слюсар з ремонту колісних транспортних засобів. Монтувальник шин»

У директорській контрольній роботі зі спеціальної технології брали участь 99 учнів з професії слюсар з ремонту колісних транспортних засобів навчальних груп № 111, 201, 202, 301, 302, що склало 100% від загальної кількості. 46 учнів (46,5 %) справилися з роботою на середньому рівні, 50 учнів (50,5 %) – на достатньому рівні, 3 учні (3 %) – на високому рівні. Аналіз виконаних робіт показав, що більшість учнів справилося із завданнями репродуктивного характеру: змогли дати відповіді на питання, що вимагали

однієї правильної відповіді, однак слід звернути увагу на систематизацію знань учнів. Разом з тим 55% при виконанні директорських зрізів знань порушили послідовність виконання регламентних робіт технічного обслуговування. 45% при виконанні завдань порушили послідовний перелік виконання діагностичних робіт.

Рекомендації з розвитку компетентностей:

- звернути увагу на систематизацію знань учнів щодо вивчення послідовного переліку регламентних робіт технічного обслуговування, виконання діагностичних робіт системи живлення інжекторного двигуна автомобілів та регламентних робіт ТО трансмісії передньопривідних автомобілів;

- провести індивідуальну роботу з окремими учнями для усунення прогалин у знаннях.

№ з/п	Група	Кількість учнів		Рівні навчальних досягнень учнів								Якість %
		К-сть учнів за списком	Писали роботу	Початковий рівень		Середній рівень		Достатній рівень		Високий рівень		
				к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	
1.	111	18	18	0	0	11	61,1	7	38,9	0	0	38,9
2.	201	25	25	0	0	8	32	17	68	0	0	68
3.	202	22	22	0	0	11	50	10	45,5	1	4,5	50
Всього		65	65	0	0	30	46,1	34	52,4	1	1,5	53,9
4.	301	21	21	0	0	11	52,4	8	38,1	2	9,5	47,6
5.	302	13	13	0	0	5	38,5	8	61,5	0	0	61,5
Всього		34	34	0	0	16	47	16	47	2	6	53

Аналіз контрольних зрізів знань з професій громадського харчування були проведені з предметів загальнопрофесійної підготовки:

- технологія приготування їжі з основами товарознавства;
- технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства;
- організація виробництва та обслуговування;
- устаткування підприємств харчування;
- гігієна та санітарія виробництва;
- організація обслуговування в ресторанах.

Аналіз успішності показав, що згідно освітньо-кваліфікаційних характеристик з професій кухар, кондитер, офіціант більшість здобувачів освіти оволоділи професійними компетентностями на достатньому та середньому рівнях.

Предмет «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», І курс, групи 131, 132, 133, кваліфікація кухаря 4 розряду

Учні знають: класифікацію та харчову цінність супів; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування супів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування пасеронок, супів; органолептичні показники якості

приготовлених супів; методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні супів; способи мінімізації кількості відходів при приготуванні супів; правила порціонування, відпуску, температури подачі супів; умови і терміни зберігання супів.

Учні вміють: розпізнавати супи за визначеною класифікацією; визначати харчову цінність супів. складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування пасеровок, супів; застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлених супів; визначати правила порціонування, відпуску, температури подачі, умови і терміни зберігання супів; аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування супів та обґрунтовувати шляхи їх усунення.

Типові помилки, допущені під час виконання робіт:

✓ 28 учнів (45,2%) не змогли визначити причину блідого кольору солянки та її не гострий смак;

✓ 22 учнів (35,5%) не змогли дати відповідь на запитання “Чому суп-локшина домашня непрозорий?”;

✓ 16 учнів (25,8%) не змогли визначити вид бульйону, який використовують для приготування солянки;

✓ 12 учнів (19,4%) не в повному обсязі описали правила подачі борщу Кіровоградського.

I курс, група №121, кваліфікація кухаря 4 розряду

Учні знають: учні виконували комплексну кваліфікаційну роботу, яка передбачала завдання з предмета, які містили всі теми програми згідно кваліфікації 4 розряду з професії «кухар».

Учні вміють: складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та страв; визначати правила порціонування, відпуску, температури подачі, умови і терміни зберігання напівфабрикатів та страв; аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування страв та обґрунтувати шляхи їх усунення.

Типові помилки, допущені під час виконання робіт:

✓ 8 учнів (33,3%) не змогли встановити технологічну послідовність приготування крокет картопляних;

✓ 7 учнів (29,2%) не змогли встановити відповідність між назвою страви з м'яса та її органолептичними показниками;

✓ 5 учнів (20,8%) не змогли підібрати паніровку до страви «Сирники по-київському».

II курс, групи 231, 232, 233, кваліфікація кухаря 4 розряду

Учні знають: правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з риби, м'яса, бульйонів, супів, страв з яєць та сиру; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів з риби, м'яса, бульйонів, супів, страв з яєць та сиру; органолептичні показники якості приготовлених напівфабрикатів та страв; методи виправлення недоліків, які

можуть виникнути при приготуванні напівфабрикатів з риби, м'яса, бульйонів, супів, страв з яєць та сиру; способи мінімізації кількості відходів при приготуванні напівфабрикатів з риби, м'яса, бульйонів, супів, страв з яєць та сиру; правила порціонування, відпуску, температури подачі напівфабрикатів з риби, м'яса, бульйонів, супів, страв з яєць та сиру.

Учні вміють: складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів з риби, м'яса, бульйонів, супів, страв з яєць та сиру; орієнтуватися в способах мінімізації кількості відходів при приготуванні напівфабрикатів з риби, м'яса, бульйонів, супів, страв з яєць та сиру; застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлених напівфабрикатів та страв; визначати правила порціонування, відпуску, температури подачі, умови і терміни зберігання напівфабрикатів з риби, м'яса, бульйонів, супів, страв з яєць та сиру; аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування напівфабрикатів з риби, м'яса, бульйонів, супів, страв з яєць та сиру та обґрунтовувати шляхи їх усунення.

Типові помилки, допущені під час виконання робіт:

✓ 24 учня (44,4%) не змогли описати причину мутного бульйону та його кислуватого смаку;

✓ 14 учнів (25,9%) не змогли визначити набір продуктів для приготування січеної маси;

✓ 12 учнів (22,2%) допустили помилки в послідовності підготовки печінки до використання;

✓ 11 учнів (20,4%) не змогли визначити співвідношення кісток і води для приготування бульйону.

Узагальнена таблиця результатів виконаних директорських зрізів знань з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»:

№ з/п	Група	Кількість учнів		Рівні навчальних досягнень учнів								Якість %
		К-сть учнів за списком	Писали роботу	Початковий рівень		Середній рівень		Достатній рівень		Високий рівень		
				к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	
1.	131	20	20	0	0,0	11	55,0	9	45,0	0	0,0	45,0
2.	132	20	20	0	0,0	11	55,0	9	45,0	0	0,0	45,0
3.	133	22	22	0	0,0	13	59,1	9	40,9	0	0,0	40,9
Всього		62	62	0	0,0	35	56,5	27	43,5	0	0,0	43,5
4	121	24	24	0	0,0	12	50,0	12	50,0	0	0,0	50,0
Всього		24	24	0	0,0	12	50,0	12	50,0	0	0,0	50,0
5	231	18	16	0	0,0	9	50,0	9	50,0	0	0,0	50,0
6	232	20	20	0	0,0	9	45,0	11	55,0	0	0,0	55,0
7	233	18	18	0	0,0	9	50,0	9	50,0	0	0,0	50,0
Всього		56	54	0	0,0	27	50,0	29	53,7	0	0,0	53,7

Предмет «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства», IV курс, групи 332, 333, кваліфікація кондитера 3 розряду

Учні знають: технологію приготування, вимоги до якості фаршів з м'яса, птиці, м'ясопродуктів, субпродуктів, з риби, рибних продуктів, з овочів та грибів, з фруктів, ягід та сухофруктів, з круп та бобових, з яєць, маку, сиру, використання, термін реалізації.

Учні вміють: робити розрахунок сировини на задану кількість напівфабрикатів; проводити первинну обробку продуктів; готувати фарші та начинки; проводити бракераж фаршів та начинок.

Типові помилки, допущені під час виконання робіт:

✓ 14 учнів (33,3%) не змогли визначити продукт, який додають у м'ясні начинки для її соковитості;

✓ 12 учнів (28,6%) не в повному обсязі описали технологію приготування начинки з риби;

✓ 10 учнів (23,8%) не визначили фактори, які впливають на підвищення засвоюваності їжі при тепловій обробці;

✓ 8 учнів (19,1%) не знали, який продукт додають в начинку зі свіжих яблук.

Узагальнена таблиця результатів виконаних директорських зрізів знань з предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»:

№ з/п	Група	Кількість учнів		Рівні навчальних досягнень учнів								Якість %
		К-сть учнів за списком	Писали роботу	Початковий рівень		Середній рівень		Достатній рівень		Високий рівень		
				к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	
1.	332	21	19	0	0,0	10	52,6	10	52,6	1	5,3	57,9
2.	333	24	23	0	0,0	13	56,5	10	43,5	0	0,0	43,5
Всього		45	42	0	0,0	23	54,8	20	47,6	1	2,4	50,0

Предмет «Устаткування підприємств харчування», I курс, групи 131, 132, 133, кваліфікація кухаря 3 розряду

Учні знають: класифікацію теплового устаткування; призначення, будову електричних та газових плит, сковорід, шаф для випікання та смаження продуктів, правила експлуатації машин і механізмів з дотриманням технічних вимог безпеки праці, методи вирішення можливих проблем під час роботи устаткування.

Учні вміють: користуватись технічною документацією; проводити перевірку готовності машин і механізмів до роботи; готувати машину до роботи, вмикати, вимикати.

Типові помилки, допущені під час виконання робіт:

✓ 20 учнів (32,3%) не знають правил експлуатації робот машин для обробки м'яса та риби;

✓ 23 учні (37,1%) не в повному обсязі описали принцип роботи теплового устаткування;

✓ 19 учнів (30,6 %) не в повному обсязі знають будову машин.

I курс, група № 121, кваліфікація кухаря 4 розряду

Учні знають: класифікацію та будову машин для миття посуду, ліфтів, універсальних кухонних машин; характеристику машин для обробки м'яса та риби; дотримання технічних вимог безпеки праці при експлуатації збивальних машин, допоміжного устаткування; класифікацію теплового устаткування, сковорід, шаф для випікання та смаження продуктів; можливі проблеми при роботі з машинами та шляхи їх усунення.

Учні вміють: користуватись технічною документацією; проводити перевірку готовності машин і механізмів до роботи; збирати і розбирати машини; перевіряти механічне устаткування на холостому ході; регулювати температурний режим; приводити машини і механізми у належний санітарний стан; дотримуватись вимог з охорони праці при роботі з устаткуванням, готувати машину до роботи, вмикати, вимикати.

Типові помилки, допущені під час виконання робіт:

✓ 9 учнів (34,6%) не знають послідовність збирання механізмів м'ясо-рибного цеху;

✓ 11 учнів (41,7%) не в повному обсязі знають послідовність вмикання устаткування з програмним керуванням.

II курс, групи 231, 232, 233, кваліфікація кухаря 4 розряду

Учні знають: загальні відомості будову збивальних машин, блендери, ваги, машин для нарізання хліба, гастрономічних продуктів; стандартизований алгоритм роботи з тепловим устаткуванням та правила експлуатації з дотриманням вимог з охорони праці при роботі на устаткуванні для варіння, смаження продуктів; будову, правила експлуатації та вимоги з безпеки праці при роботі з устаткуванням; можливі проблеми при роботі з машинами та шляхи їх усунення.

Учні вміють: готувати машину до роботи: вмикати, вимикати, регулювати температурний режим; приводити машини і механізми у належний санітарний стан; дотримуватись вимог з охорони праці при роботі з устаткуванням.

Типові помилки, допущені під час виконання робіт:

✓ 18 учнів (33,3%) допускали помилки при написанні алгоритму підготовки до роботи «Слайсерів»;

✓ 16 учнів (29,7%) недостатньо знають будову теплового устаткування;

✓ 20 учнів (37,0%) не в повному обсязі описали правила експлуатацію при роботі устаткування.

Узагальнена таблиця результатів виконаних директорських зрізів знань з предмета «Устаткування підприємств харчування»:

№ з/п	Група	Кількість учнів		Рівні навчальних досягнень учнів								Якість %
		К-сть учнів за списком	Писали роботу	Початковий рівень		Середній рівень		Достатній рівень		Високий рівень		
				к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	
1.	131	20	20	0	0,0	12	60,0	8	40,0	0	0,0	40,0
2.	132	20	20	0	0,0	11	55,0	9	45,0	0	0,0	45,0
3.	133	22	22	0	0,0	12	54,5	10	45,5	0	0,0	45,5
Всього		62	62	0	0,0	35	56,5	27	43,5	0	0,0	43,5
4	121	24	24	0	0,0	13	54,2	11	45,8	0	0,0	45,8
Всього		24	24	0	0,0	13	54,2	11	45,8	0	0,0	45,8
5	231	18	16	0	0,0	14	87,5	2	12,5	0	0,0	12,5
6	232	20	20	0	0,0	11	55,0	9	45,0	0	0,0	45,0
7	233	18	18	0	0,0	10	55,5	8	44,4	0	0,0	44,4
Всього		56	54	0	0,0	35	64,8	19	35,2	0	0,0	35,2

Предмет «Організація виробництва та обслуговування»

I курс, групи 131, 132, 133, кваліфікація кухаря 3 розряду

Учні знають: характеристику кухонного та столового посуду; організацію робочих місць в суповому та соусному відділенні гарячого цеху; правила підбору інвентарю, інструменту, посуду та устаткування під час приготування супів та соусів.

Учні вміють: організувати робочі місця в суповому та соусному відділенні гарячого цеху, при приготуванні бульйонів, супів та соусів; організувати робоче місце під час порціонування і відпуску супів та соусів.

Типові помилки, допущені під час виконання робіт:

✓ 18 учнів (29%) не в повному обсязі назвали яке устаткування встановлюється в гарячому цеху.

✓ 15 учнів (25%) допустили помилки при опису основних груп приміщень;

✓ 11 учнів (17,7%) не визначили відповідність між призначенням супового та соусного відділення гарячого цеху і стравами які в них готуються;

✓ 20 учнів (32,3%) допустили незначні помилки при підбиранні інструменту, інвентарю під час приготування супів та соусів.

I курс, група 121, кваліфікація кухаря 4 розряду

Учні знають: загальну характеристику закладів ресторанного господарства; основи оперативного планування; значення та види меню; характеристику посуду; організацію робочих місць в заготівельних цехах, а також підбір інструментів, посуду, інвентарю та устаткування для приготування напівфабрикатів; організацію робочих місць в доготівельних цехах, а також підбір інструментів, посуду, інвентарю та устаткування для приготування гарячих та холодних страв і напоїв, соусів.

Учні вміють: організувати робочі місця під час первинної обробки овочів, грибів та фруктів і приготуванні з них напівфабрикатів; організувати

робочі місця під час обробки риби, морепродуктів та м'яса і приготування з них напівфабрикатів; організовувати робочі місця в гарячому цеху при приготуванні супів, страв з овочів, яєць та молока, круп, бобових, макаронних виробів, виробів з прісного та дріжджового тіста, соусів, страв з риби та морепродуктів, м'яса та птиці; організовувати робочі місця в холодному цеху при приготуванні холодних страв та закусок, салатів, бутербродів, напоїв та солодких страв; організовувати робочі місця під час порціонування та відпуску страв та напоїв.

Типові помилки, допущені під час виконання робіт:

✓ 4 учні (16,6%) не визначили відповідність при визначенні основних груп цехів за призначенням;

✓ 5 учнів (20,8%) допустили помилки при характеристиці різних видів меню;

✓ 5 учнів(20,8%) не визначили правильність призначення супового та соусного відділення гарячого цеху;

✓ 6 учнів(25%) зробили помилки при встановленні відповідності між стравами та посудом в якому подать ці страви.

✓ 9 учнів (37,5%) не в повному обсязі визначили яке устаткування, інструмент та інвентар використовують в заготівельних цехах.

II курс, групи 231, 232, 233, кваліфікація кухаря 4 розряду

Учні знають: характеристику підприємств громадського харчування та їх типи; характеристику посуду; організацію робочих місць в заготівельних цехах та підбір інвентарю, устаткування та посуду; організацію робочих місць в гарячому цеху та підбір інвентарю, устаткування та посуду; види столового посуду і приборів, скла та їх призначення, вимоги, умови отримання та зберігання; характеристику приміщень для відвідувачів, склад приміщень, вимоги до розташування устаткування та меблів.

Учні вміють: організовувати робочі місця при очищенні овочів, фруктів та грибів; організовувати робочі місця при первинній обробці м'яса та риби; організовувати робочі місця в гарячому цеху при приготуванні супів, страв з овочів, яєць, молока і молочних продуктів, круп, бобових, макаронних виробів, соусів та страв з риби та продуктів моря; організовувати робоче місце роздавальні.

Типові помилки, допущені під час виконання робіт:

✓ 10 учнів (17, 8%) допустили помилки при підбиранні інвентарю під час приготування соусів;

✓ 7 учнів (12,5%) не визначили правильність призначення соусного відділення;

✓ 5 учнів (8,9%) не точно назвали яке устаткування використовують під час приготування страв з риби;

✓ 9 учнів (16,1%) не в повному обсязі дали характеристику залів;

✓ 11 учнів (17,8%) допустили помилки при опису основних груп приміщень;

✓ 8 учнів (14,3%) не в повному обсязі дали характеристику класів, на які поділяються ресторани і бари;

✓ 7 учнів (12,5 %) учнів не знали призначення та види столового посуду, приборів та скла;

✓ 6 учнів (10,7%) учнів не змогли визначити матеріали з яких виготовляється столовий посуд.

III курс, групи 332, 333, кваліфікація кондитера 3 розряду

Учні знають: кваліфікаційну характеристику кондитера третього розряду; класифікацію закладів ресторанного господарства; структуру кондитерського цеху; постачання та зберігання сировини; проведення бракеражу.

Учні вміють: класифікувати заклади ресторанного господарства, визначати вимоги до цехів, проводити бракераж.

Типові помилки, допущені під час виконання робіт:

✓ 20 учнів (46,5%) допустили помилки при опису організації закладів ресторанного господарства;

✓ 13 учнів (30,2%) не повністю дали визначення складським приміщенням;

✓ 10 учнів (23,3%) допустили помилки при опису проведення бракеражу.

Узагальнена таблиця результатів виконаних директорських зрізів знань з предмета «Організація виробництва і обслуговування»:

№ з/п	Група	Кількість учнів		Рівні навчальних досягнень учнів								Якість %
		К-сть учнів за списком	Писали роботу	Початковий рівень		Середній рівень		Достатній рівень		Високий рівень		
				к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	
1.	131	20	20	0	0,0	11	55,0	9	45,0	0	0,0	45,0
2.	132	20	20	0	0,0	11	55,0	9	45,0	0	0,0	45,0
3.	133	22	22	0	0,0	12	54,5	10	45,5	0	0,0	45,5
Всього		62	62	0	0,0	34	54,8	28	45,2	0	0,0	45,2
4.	121	24	24	0	0,0	11	45,8	13	54,2	0	0,0	54,2
Всього		24	24	0	0,0	11	45,8	13	54,2	0	0,0	54,2
5.	231	18	18	0	0	9	50,0	9	50,0	0	0	50,0
6.	232	20	20	0	0	8	40,0	10	50,0	2	10	60,0
7.	233	18	18	0	0	8	38,8	10	55,5	0	0	55,5
Всього		56	56	0	0	25	44,6	29	51,8	2	3,5	55,3
8.	332	21	20	0	0	10	50,0	9	45,0	1	5,0	50,0
9.	333	24	23	0	0	11	47,8	11	47,8	1	4,4	54,2
Всього		45	43	0	0	21	48,8	20	46,5	2	4,7	51,2

Предмет «Організація обслуговування в ресторанах», 3 курс, група 331, кваліфікація офіціанта 3 розряду

Учні знають: - правила та вимоги до роботи закладів ресторанного господарства; організацію робочих місць офіціанта; види посуду, приборів, скла; види столової білизни; види меню; послідовність розміщення страв в меню.

Учні вміють: визначати типи та види закладів; підбирати посуд, прибори, скло; організовувати робочі місця для роботи в торгівельній залі; визначати види посуду при сервіруванні столів за призначенням; підбирати столову білизну за призначенням; складати меню різних видів.

Типові помилки, допущені під час виконання робіт:

- ✓ 2 учнів (8%), мали труднощі з визначення типів та класів ЗРГ;
- ✓ 3 учнів (13%) плутались в підборі посуду до страв;
- ✓ 5 учнів (22%) не знали назви видів скла;
- ✓ 6 учнів (26%) допускали помилки в складанні меню;
- 7 учнів (31%) припустилися помилок в послідовності страв у меню.

Узагальнена таблиця результатів виконаних директорських зрізів знань з предмета «Організація обслуговування в ресторанах»:

№ з/п	Група	Кількість учнів		Рівні навчальних досягнень учнів								Якість %
		К-сть учнів за списком	Писали роботу	Початковий рівень		Середній рівень		Достатній рівень		Високий рівень		
				к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	
1.	331	13	13	0	0,0	5	38,5	8	61,5	0	0,0	61,5
Всього		13	13	0	0,0	5	38,5	8	61,5	0	0,0	61,5

Предмет «Гігієна та санітарія виробництва», I курс, групи 131, 132, 133, кваліфікація кухаря 3 розряду

Учні знають: правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю для приготування страв та гарнірів; санітарно-гігієнічні вимоги при виконанні технологічного процесу приготування страв та гарнірів; санітарно-гігієнічні вимоги дотримання температурного режиму при приготуванні страв та гарнірів; санітарно-гігієнічні вимоги до попередження харчових отруєнь при зберіганні та реалізації страв та гарнірів; умови та терміни зберігання.

Учні вміють: забезпечувати на практиці дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог до обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю для приготування страв та гарнірів; орієнтуватися у правильності маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю для здійснення технологічного процесу приготування страв та гарнірів; визначати температурні режими при приготуванні страв та гарнірів для попередження харчових отруєнь; обґрунтовувати важливість дотримання санітарних вимог щодо зберігання та відпуску готових страв та гарнірів для попередження харчових отруєнь; орієнтуватися в правилах відпуску, температурі подачі,

нормах виходу приготовлених страв і гарнірів; визначати умови і терміни зберігання страв і гарнірів.

Типові помилки, допущені під час виконання робіт:

✓ 6 учня (9,7%) не змогли правильно визначити правила санітарної обробки столового та кухонного посуду;

✓ 7 учнів (11,3%) погано орієнтувалися у правильності маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю;

✓ 10 учнів (16,1%) неправильно вказано вимоги дотримання температурного режиму при приготуванні страв та гарнірів;

✓ 13 учнів (21%) не в повному обсязі визначили температурні режими при приготуванні страв та гарнірів для попередження харчових отруєнь;

✓ 16 учнів (25,8%) не змогли правильно визначити умови і терміни зберігання страв і гарнірів;

✓ 10 учнів (16,1 %) не змогли зорієнтуватися в правилах відпуску, температурі подачі, нормах виходу приготовлених страв і гарнірів.

І курс, група 121, кваліфікація кухаря 4 розряду

Учні знають: правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю для приготування страв та гарнірів; санітарно-гігієнічні вимоги при виконанні технологічного процесу приготування страв та гарнірів; санітарно-гігієнічні вимоги дотримання температурного режиму при приготуванні страв та гарнірів; санітарно-гігієнічні вимоги до попередження харчових отруєнь при зберіганні та реалізації страв та гарнірів; умови та терміни зберігання.

Учні вміють: забезпечувати на практиці дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог до обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю для приготування страв та гарнірів; орієнтуватися у правильності маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю для здійснення технологічного процесу приготування страв та гарнірів; визначати температурні режими при приготуванні страв та гарнірів для попередження харчових отруєнь; обґрунтовувати важливість дотримання санітарних вимог щодо зберігання та відпуску готових страв та гарнірів для попередження харчових отруєнь; орієнтуватися в правилах відпуску, температурі подачі, нормах виходу приготовлених страв і гарнірів; визначати умови і терміни зберігання страв і гарнірів.

Типові помилки, допущені під час виконання робіт:

✓ 2 учня (8,1%) не змогли правильно визначити правила санітарної обробки столового та кухонного посуду;

✓ 1 учнів (11,4%) погано орієнтувалися у правильності маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю;

✓ 3 учнів (16,4%) неправильно вказано вимоги дотримання температурного режиму при приготуванні страв та гарнірів;

✓ 6 учнів (21,4%) не в повному обсязі визначили температурні режими при приготуванні страв та гарнірів для попередження харчових отруєнь;

✓ 4 учнів (26,3%) не змогли правильно визначити умови і терміни зберігання страв і гарнірів;

✓ 8 учнів (16,4%) не змогли зорієнтуватися в правилах відпуску, температурі подачі, нормах виходу приготовлених страв і гарнірів.

II курс, групи 231, 232, 233, кваліфікація кухаря 4 розряду

Учні знають: значення предмету для робітників закладів ресторанного господарства; санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів; гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції; гігієнічна оцінка якості харчових продуктів; стандартизацію та сертифікацію харчових продуктів.

Учні вміють: дотримуватись санітарних правил при роботі; визначати способи визначення оцінки якості харчових продуктів; класифікувати харчові отруєння мікробного та немікробного походження; визначати якість харчових продуктів.

Типові помилки, допущені під час виконання робіт:

✓ 6 учнів (10,8%) неправильно визначили гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.

✓ 12 учнів (21,4%) неправильно вказано гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

✓ 11 учнів (19,6%) не знали гігієнічну оцінку якості харчових продуктів.

✓ 13 учнів (23,2%) не змогли визначати якість харчових продуктів;

✓ 14 учнів (25%) не знали способи визначення оцінки якості харчових продуктів.

III курс, група 331, кваліфікація офіціанта 3 розряду

Учні знають: основи санітарії і гігієни, епідеміології; гігієну праці; санітарну грамотність працівників; загальну характеристика основних груп мікроорганізмів; класифікацію харчових отруень, інфекції, гельмінтозів та їх профілактику; санітарні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства; особисту та фахову гігієну працівників закладів ресторанного господарства.

Учні вміють: орієнтуватись у дотримувати гігієну праці, санітарний режим; класифікувати харчові отруєння мікробного та немікробного походження. Проводити профілактичні дії щодо їх проявів; визначати вимоги до проведення профілактичних дій при гельмінтах, гельмінтозах; визначати вимоги до утримання приміщення відповідно санітарних вимог; обґрунтовувати важливість дотримання особистої гігієни офіціанта в профілактиці харчових отруень, кишкових інфекцій, гельмінтозів.

Типові помилки, допущені під час виконання робіт:

✓ 3 учнів (23,1%) не правильно визначили характеристику основних груп мікроорганізмів;

✓ 2 учнів (15,3%) не правильно вказали класифікацію харчових отруень;

✓ 4 учнів (30,8%) не знають як проводити профілактичні дії при гельмінтах, гельмінтозах;

✓ 3 учнів (23,1%) не змогли класифікувати харчові отруєння мікробного та немікробного походження;

✓ 1 учнів (7,7%) не вміють обґрунтовувати важливість дотримання особистої гігієни в профілактиці харчових отруєнь, кишкових інфекцій, гельмінтозів.

III курс, групи 332, 333, кваліфікація кондитера 3 розряду

Учні знають: основи гігієни та санітарії на виробництві; основи мікробіології; загальні характеристики мікроорганізмів; харчові інфекції та їх профілактику; харчові отруєння та їх профілактику; глистяні захворювання та їх профілактику; гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства; вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі; гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу; санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.

Учні вміють: визначити вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; обґрунтовувати вимоги до дотримання норм особистої гігієни кондитера.

Типові помилки, допущені під час виконання робіт:

✓ 3 учнів (7,0%) не правильно визначили вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів;

✓ 13 учнів (30,0%) не правильно вказали класифікацію харчових отруєнь;

✓ 10 учнів (23,3%) не знають як проводити профілактичні дії при гельмінтах, гельмінтозах;

✓ 13 учнів (30,3%) не змогли класифікувати харчові отруєння мікробного та немікробного походження;

✓ 4 учнів (9,4%) не вміють обґрунтовувати вимоги до дотримання норм особистої гігієни кондитера.

Узагальнена таблиця результатів виконаних директорських зрізів знань з предмета «Гігієна та санітарія виробництва»:

№ з/п	Група	Кількість учнів		Рівні навчальних досягнень учнів								Якість %
		К-сть учнів за списком	Писали роботу	Початковий рівень		Середній рівень		Достатній рівень		Високий рівень		
				к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%	
1.	131	20	20	0	0	11	55	9	45	0	0	45
2.	132	20	20	0	0	12	60	8	40	0	0	40
3.	133	22	22	0	0	13	59	9	41	0	0	41
Всього		62	62	0	0	36	58	26	42	0	0	42
4.	121	24	24	0	0,0	11	45,8	12	50	1	0,0	54,2
Всього		24	24	0	0,0	11	45,8	12	50	1	4,2	54,2
5.	231	18	18	0	0	9	50	9	50	0	0	50
6.	232	20	20	0	0	8	40	11	55	1	5	60
7.	233	18	18	0	0	8	44,5	10	55,5	0	0	55,5
Всього		56	56	0	0	25	44,6	30	53,6	1	1,8	53,4
8.	331	13	13	0	0	7	53,8	6	46,2	0	0	46,2
9.	332	21	19	0	0	10	52,6	8	42,1	1	5,3	47,4

10.	333	24	24	0	0	11	45,8	12	50	1	4,2	54,2
	Всього	58	56	0	0	28	50	26	46,4	2	3,6	50
	Всього	200	198	0	0	100	50,5	94	47,5	4	2	49,5

Заходи щодо ліквідації прогалин у знаннях учнів:

«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»:

- підготувати презентації, роздатковий матеріал до уроків з теми «Готувати бульйони, супи»;
- підібрати відеоролики щодо правил приготування та подачі супів, страв з яєць та сиру;
- скласти алгоритми приготування перших страв, напівфабрикатів з риби, м'яса;
- розробити роздатковий матеріал з зображенням та розмірами напівфабрикатів з риби та м'яса.

«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»:

- розробити алгоритми приготування фаршів та начинок;
- підібрати відеоролики з приготування фаршів та начинок.

«Устаткування підприємств харчування»:

- розробити презентації до теми уроку «Машини для обробки м'яса»;
- розробити картку – алгоритм підготовка до роботи теплового устаткування;
- розробити алгоритм «Правила експлуатації машини для обробки м'яса»;
- скласти алгоритм вмикання устаткування з програмним керуванням;
- розробити презентацію з теми уроку «Теплове устаткування»;
- підготувати опорний конспект з теми «Блендери»;
- розробити картки - алгоритми підготовки до роботи «Електричні грилі».

«Організація виробництва та обслуговування»:

- розробити картки – пояснення з правилами підбору інструменту, інвентарю та устаткування в заготівельних та доготівельних цехах;
- розробити картки – пояснення з правилами підбору посуду під час порціонування та відпуску страв і напоїв;
- підготувати презентацію «Сучасні види посуду під час приготування та відпуску страв»;
- розробити картки - пояснення з організації робочого місця;
- розробити картки: пояснення з підбору інструменту, інвентарю, устаткуванню та посуду; характеристика, призначення та види столового посуду, видів приборів, скла та білизни;
- підготувати інформаційні картки з теми: «Характеристика приміщень для відвідувачів, склад торгівельних приміщень»;
- підготувати презентаційні відео ролики з матеріалом до теми «Організація роботи роздавалень», «Прості та складні варіанти складання серветок»;
- розробити картки алгоритм складських приміщень;

- підготувати інформаційні картки - пояснення «Постачання сировини».

«Організація обслуговування в ресторанах»:

- підготувати презентацію «Попереднє сервірування до вечері»;
- розробити індивідуальні картки - завдання до теми «Попереднє сервірування до вечері»;
- розробити опорні конспекти до теми «Складання дієтичного меню»;
- розробити інформаційні картки до теми «Класифікація видів скляного посуду».

«Гігієна та санітарія виробництва»:

- ✓ розробити інформаційні картки вимог дотримання температурного режиму при приготуванні страв та гарнірів;
- ✓ розробити інформаційні картки щодо умов і терміни зберігання страв і гарнірів;
- ✓ підготувати презентації «Процес миття та дезінфекції інвентарю, посуду, тари»;
- ✓ підібрати відео стосовно пояснення харчових інфекцій та харчових отруєнь;
- ✓ підібрати відеоролики «Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів»;
- ✓ підготувати презентації: «Вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів» та «Дотримання особистої гігієни офіціанта в профілактиці харчових отруєнь, кишкових інфекцій, гельмінтозів».

На підставі сказаного вище

РЕКОМЕНДОВАНО:

1. Викладачам професійної підготовки:

1.1. Детально проаналізувати контрольні роботи та провести повторення матеріалу, при відтворенні якого здобувачі освіти допущені помилки.

1.2. Розробити та схвалити на засіданнях методичних комісій заходи щодо ліквідації суттєвих прогалин в знаннях здобувачів освіти.

2. Заступнику директора з навчальної роботи Ларисі Черніковій:

2.1. З метою контролю за повторенням, перевірити відповідні записи у журналах (у переліку домашніх завдань) та в робочих зошитах здобувачів освіти.

2.2. Перевірити хід внутрішнього моніторингу навчальних досягнень з предметів загальноосвітньої підготовки та якість роботи щодо ліквідації прогалин в знаннях здобувачів освіти.

3. Головам методичних комісій Людмилі Висоцькій, Людмилі Витоптовій, Наталії Жеребенко:

3.1. Заслухати питання роботи зі здобувачами освіти, які мають початковий рівень навчальних досягнень з предметів у червні 2023 року.

3.2. Провести діагностику відпрацювання практичної частини програми та виконання обов'язкових контрольних робіт кожним здобувачем освіти.

**Заступник директора
з навчальної роботи**

Лариса ЧЕРНІКОВА