

Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії)

Кваліфікація - 4 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Бали	Знає	Бали	Уміє
1	<p>Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок; підготовки круп, борошна для приготування страв і виробів. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. Виконує тільки фрагменти практичних завдань.</p>	1	<p>Учень (слухач) з допомогою майстра відтворює окремі частини практичних завдань з приготування деяких напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок. Не усвідомлено виконує окремі частини практичних завдань. Виконана робота неповністю відповідає якісним показникам. В організації робочого місця є суттєві недоліки. Системно порушує правила безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.</p>
2	<p>Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок. Виявляє здатність висловити просту думку. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Відчутний інтерес до обраної професії.</p>	2	<p>Учень (слухач) зі значними труднощами виконує прості прийоми та технологічні операції з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок, приготуванні напівфабрикатів для соусів та супів, допускаючи суттєві помилки. Робота виконана на низькому кваліфікаційному рівні. Вимоги до якості напівфабрикатів визначає з допомогою майстра. В організації робочого місця є суттєві недоліки. Системно порушує правила безпеки</p>

			праці. Без присвоєння кваліфікації
3	<p>Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнавання фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування простих страв з овочів, риби, м'яса, закусок, борошняних та овочевих пасеровок. Знає в якому посуді можна подавати ці страви. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології.</p>	3	<p>Учень (слухач) володіє деякими простими прийомами та технологічними операціями з приготування простих страв з овочів, риби, м'яса, закусок. Не усвідомлено виконує окремі частини практичних знань, допускаючи помилки, які можуть бути виправлені з допомогою майстра та не вплинуть на якість страви. Дати об'єктивну якісну оцінку виготовленим стравам може тільки з допомогою майстра. Допускає епізодичні порушення в практичних завданнях. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології. Без присвоєння кваліфікації</p>
4	<p>Учень (слухач) на рівні запам'ятовування, без розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідної для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного тіста. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Вміє частково користуватися збірником рецептур та технологічними картками з приготування страв</p>	4	<p>Учень (слухач) володіє деякими простими прийомами та з допомогою майстра виконує технологічні операції, необхідні для приготування простих страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного тіста. За допомогою майстра складає інструктивно-технологічні картки для приготування страв, недостатньо усвідомлено користуючись при цьому збірником рецептур. Може відпустити виготовлені страви, при цьому допускає неточності маси виходу. Недостатньо володіє знаннями у визначенні якості страв, тому результати його роботи відповідають мінімальним діючим якісним</p>

			показникам. Допускає епізодичні порушення в організації робочого місця, дотриманні технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.
5	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування, без достатнього розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідною для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Розповідає правила відпуску страв та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв з використанням збірника рецептур та посуду для їх відпуску. Може частково обґрунтувати свою відповідь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Виявляє пізнавальний інтерес до нової технології.	5	Учень (слухач) виконує переважну більшість прийомів та технологічних операцій, необхідних для виконання завдань з приготування напівфабрикатів та нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного, дріжджового тіста, їх порціонування та відпуску. Підбирає соуси до страв, допускаючи незначні помилки. Намагається скласти інструктивно-технологічні картки, але недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур, не вміє робити перерахунок сировини. В окремих випадках допускає порушення технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Економно використовує продукти та енергоресурси. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.
6	Учень (слухач) виявляє знання та розуміння основних положень навчального	6	Учень (слухач) самостійно готує напівфабрикати та страви з овочів, риби, м'яса, супи,

	<p>матеріалу, у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування закусок, солодких страв, розповідає загальні правила приготування страв з овочів, м'яса, риби, супів, закусок, солодких страв та виробів з тіста. Під час відповіді допускає окремі помилки, які не може частково виправити. Орієнтується в підборі посуду для відпуску страв. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки</p>	<p>закуси, солодкі страви, борошняні вироби, дає їм якісну оцінку. З епізодичною допомогою викладача вирішує проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням нормативно-технологічної документації. Відпускає страви, допускаючи помилки у підбор посуду та температури подачі. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.</p>
7	<p>Учень (слухач). самостійно, з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: організацію роботи технологію приготування заправних супів, супів-пюре, соусів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Дає визначення харчової цінності продуктів, необхідних для приготування страв. Аналізує, порівнює кулінарну характеристику страв, робить висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв.</p>	<p>Учень (слухач) може самостійно виконувати переважну більшість прийомів і технологічних операцій згідно інструктивно-технологічних карток під час приготування супів, соусів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста з незначним відхиленням від установлених норм часу. Вміло застосовує теоретичні знання під час підготовки устаткування до роботи, виконує правила санітарії та гігієни. Вміло та правильно підбирає інструмент, інвентар, посуд для відпуску страв. Робить необхідні розрахунки сировини, користуючись нормативною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку стравам.</p>

			Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Результат виконаної роботи відповідає середнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації
8	<p>Учень (слухач) самостійно, з розумінням відтворює основний навчальний матеріал з технології приготування напівфабрикатів для виготовлення страв з овочів, риби, м'яса, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з прісного, дріжджового тіста. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в харчових продуктах під час теплової обробки. Користується збірником рецептур під час складання інструктивно-технологічних карток. За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки харчової цінності страв, встановлює зв'язок професії кухаря з іншими предметами. Підбирає посуд та відпускає страви, дає їм якісну оцінку. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь, допускаючи несуттєві помилки, які частково виправляє.</p>	8	<p>Учень (слухач) може самостійно виконувати всі прийоми та технологічні операції з організації та приготування напівфабрикатів супів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Підбирає соуси для відпуску страв з риби та м'яса. Вміло застосовує теоретичні знання з санітарної обробки продуктів, обладнання. Вміло та правильно підбирає устаткування і посуд для виконання технологічних операцій. Готує страви з дотриманням послідовності технологічного процесу, допускає незначні помилки, які може сам виправити. За консультацією викладача визначає втрати під час холодної та теплової обробки продуктів. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою довідковою літературою.</p> <p>Організовує робоче місце з дотриманням техніки безпеки. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації.</p>
9	Учень (слухач) правильно та логічно відтворює навчальний	9	Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та

	<p>матеріал в межах програми, самостійно використовує знання для теоретичних і практичних завдань з визначення харчової цінності страв, приготування складних рибних, м'ясних і солодких страв, закусок, виробів з прісного, дріжджового тіста. Дає визначення основних технологічних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обгрунтована. Інколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою нормативною документацією.</p>	<p>технологічні операції під час виконання практичних завдань: приготування складних рибних, м'ясних і солодких страв, закусок, виробів з тіста; експлуатації устаткування; визначення відсотка втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, перерахунку сировини на задану кількість. Вміє пояснити процеси, що відбуваються в м'ясі, рибі, výroбах з тіста під час теплової обробки. Вміло підбирає посуд, відпускає та проводить бракераж страв. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та нормативно-технологічною документацією. Під час виконання роботи допускає несуттєві помилки, які сам виправляє. Організація робочого місця відповідає вимогам. Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.</p>
10	<p>Учень (слухач) володіє глибокими міцними знаннями, здатний використовувати їх у нестандартних умовах. Виявляє елементи творчого підходу до технології приготування страв з м'яса, риби, супів, закусок, солодких страв, виробів з борошна, знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів, визначення якості. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою.</p>	<p>Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з борошна, знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів і визначення їх якості. Вміє готувати страви для різних закладів ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить</p>

	<p>Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з підбору посуду, устаткування для приготування страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. На основі нормативної документації самостійно складає інструктивно-технологічні картки для приготування страв. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки(устаткування) та новітньої технології.</p>	<p>аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробки; складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, та і в дещо змінених умовах. Здійснює самоконтроль якості продукції. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил техніки безпеки, економно використовує продукти та енергоресурси. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.</p>
11	<p>Учень (слухач) володіє глибокими узагальненими знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань з складною технологією приготування страв з м'яса, риби, закусок, супів, солодких страв, виробів з, дріжджового, прісного, здобного тіста, правилами їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Виказує творчий</p>	<p>Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв складної технології з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста. Знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначення якості. Порівнює асортимент та технологію приготування страв у різних закладах ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з</p>

	<p>інтерес до обраної професії, вивчення нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>	<p>перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробці, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні виробничі ситуації. Вміє обрати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого завдання. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Учень є учасником і переможцем загально-училищних конкурсів професійної майстерності.</p>
12	<p>Учень (слухач) усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє узагальненими професійними знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичного та практичного завдань з технології приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусоч, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста, знає правила відпуску страв, підбору гарнірів, соусів та визначення якості страв. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Правильно робить перерахунок сировини, вміло</p>	<p>Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції під час приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста в різних закладах ресторанного господарства. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Порівнює та аналізує асортимент та технологію приготування страв різних кухонь. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, складання технологічних схем для приготування страв виконує правильно, у повному обсязі, як</p>

	<p>користується довідковою літературою, нормативною документацією. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію. Виказує пізнавальний творчий інтерес до обраної професії, нової техніки(устаткування) та новітньої технології.</p>	<p>з використанням збірника рецептур так і інших нормативних документів. Виконує дослідницьку роботу, робить висновки та узагальнення. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам, або може бути кращим від них. Учень є учасником та переможцем міських конкурсів професійної майстерності.</p>
--	--	---