# Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Професія - 5122 Кухар

*(код, назва професії)*

Кваліфікація - 3 розряд

***(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Бали** | *Знає* | Бали | *Уміє* |
| 1 | Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює теоре-тичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу обробки овочів, риби, м’яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. | 1 | Учень (слухач) з постійною допомогою майстра виконує окремі елементи навчально-виробничих завдань – етапів технологічного процесу обробки овочів, риби, м’яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Під час виконання роботи допускає помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операцій. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним та кількісним показ-никам. Потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації. |
| 2 | Учень (слухач) безсистемно, неповно відтворює на рівні розпізнання окремі фраг-менти навчального мате-ріалу, пов’язаного з хіміч-ним складом харчових продуктів, етапи техноло-гічного процесу обробки овочів, риби, м’яса, підго-товки круп, борошна для приготування страв. Неусвідомлено виконує окремі фрагменти прак-тичних завдань. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. | 2 | Зі значними труднощами учень (слухач) виконує окремі частини практичних завдань з обробки овочів, риби, м’яса, підготовки круп, борошна для приготування страв; приготуванні напів-фабрикатів для соусів та супів. Під час виконання робіт допускає суттєві помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операцій. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним та кількісним показникам. Потребує допомоги та контролю в дотриманні правил безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації. |
| 3 | Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює фраг-менти навчального мате-ріалу, пов’язаного з хіміч-ним складом харчових продуктів, етапи технологіч-ного процесу обробки ово-чів, риби, м’яса, підготовки круп, борошна для приго-тування страв, окремі етапи технологічного процесу приготування напівфабри-катів для виготовлення страв. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити, проявляє пасивно-спосте-режний інтерес до нової технології. Неусвідомлено виконує частину практичних завдань. | 3 | Учень (слухач) з допомогою майстра планує виробничі дії та виконує частину навчально-виробничого завдання з обробки овочів, риби, м’яса, підготовки круп, борошна для приготування страв; приготування напів-фабрикатів для соусів та супів у відповідності з технологічною карткою та вказівками майстра. Під час виконання робіт допускає помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, у прийомах праці та технологічних опера-ціях, які не може виправити самостійно. Результат виконаної роботи не відповідає діючим якісним та кількісним показни-кам нижчого кваліфікаційного рівня. Потребує допомоги та контролю у дотриманні правил безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації. |
| 4 | Учень (слухач) без розуміння відтворює навчальний ма-теріал. Під час відповіді допускає значну кількість помилок з технології при-готування простих страв з овочів, крупів, нескладних супів, прісного тіста та формування виробів з нього, які самостійно не в змозі виправити. | 4 | Учень (слухач) з частковою допомогою майстра планує виробничі дії та виконує навчаль-но-виробничі завдання з вико-ристанням технологічної докумен-тації, пов’язані з приготування напівфабрикатів, простих страв, складання інструктивно-техноло-гічних карток. Під час виконання робіт допускає значну кількість помилок, які не може виправити самостійно. Результат виконаної роботи відповідає мінімальним діючим якісним показникам. В окремих випадках потребує до-помоги та контролю в дотри-манні правил безпеки праці. Недостатньо усвідомлено ко-ристується збірником рецептур.  Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удоско-налення через досвід роботи або навчання. |
| 5 | Учень (слухач) розуміє основний навчальний ма-теріал з технології приготу-вання простих страв з овочів, круп, бобових, нескладних супів, прісного тіста та виробів з нього. Розповідає правила відпуску страв, та дає їм якісну оцінку. Під час відповіді допускає помилки при визначенні основних понять теми. Може частково обґрунтувати та проаналізу-вати свою відповідь, знає основні правила відпуску простих страв з овочів, круп, бобових, супів, виробів з тіста. Користується деякими видами нескладного устат-кування. Орієнтується в підборі посуду під час відпуску страв. | 5 | Учень (слухач) виконує пере-важну більшість прийомів і технологічних операцій щодо приготування напівфабрикатів, простих страв, їх порціонуванню та відпуску, допускаючи помилки. Намагається складати інструк-тивно-технологічні картки.  Недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур, не вміє робити перерахунок сиро-вини. Потребує консультації майстра з прийомів контролю.  Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удоско-налення через досвід роботи або навчання. |
| 6 | Учень (слухач) у цілому самостійно відтворює основ-ний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характер-ристику сировини для приготування страв, розпо-відає загальні правила приготування простих страв з овочів, круп, бобових, супів, прісного тіста, виробів з котлетної маси, тіста. Під час відповіді допускає окремі помилки при поясненні технологічного процесу при-готування окремих страв, які не може частково виправити. Орієнтується в підборі по-суду для відпуску страв. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки. | 6 | Учень (слухач) з консульта-тивною допомогою майстра організовує робоче місце, самостійно готує напівфабрикати та прості страви з овочів, круп, бобових, супи, прісне тісто, котлетну масу, формує вироби з них. Під час виконання роботи допускає значну кількість помилок, які частково може виправити з допомогою майстра.  3 епізодичною допомогою майстра вирішує нескладні проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологіч-ні картки з використанням нормативно-технологічної доку-ментації.  Відпускає страви, допускаючи помилки, не дотримується темпе-ратури подачі. Може визначити якість нескладної страви. Результат виконаної роботи відповідає мінімальним діючим якісним показникам.  Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання |
| 7 | Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчаль-ного матеріалу, а саме: технологію приготування не-складних страв з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси, прісного тіста, виробів з них. Дає визначення основних понять технології приготу-вання страв. Частково аналізує навчальний матеріал, порівнює кулінарну харак-теристику простих страв, робить висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довід-ковою літературою з тех-нології приготування страв. | 7 | Учень (слухач) вміло застосовує теоретичні знання під час підготовки устаткування до роботи, приготування нескладних страв з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси, прісного тіста, виробів з котлетної маси та тіста, правильно виконує прийоми та технологічні операції, пов’язані з приготуванням страв. Виконує правила санітарії та гігієни. Вміло та правильно підбирає інструмент, інвентар, посуд для відпуску страв. Робить необхідні розрахунки сировини, користуючись норма-тивною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку нескладним стравам. Допускає несуттєві помилки, які частково може виправити. Дотримується правил безпеки праці.  Результат виконаної роботи відповідає середнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. |
| 8 | Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює основ-ний навчальний матеріал з технології приготування прос-тих страв з овочів, круп, бобових, супів; котлетної маси, прісного тіста та виробів з них. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Знає будову та принцип роботи механічного та теплового устаткування. За допомогою викладача аналізує, порів-нює, робить висновки, встановлює зв'язок з професією кухаря. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь. Під час відповіді допускає не-суттєві помилки, які частково виправляє. | 8 | Учень (слухач) вміло застосовує теоретичні знання під час сані-тарної обробки продуктів, облад-нання. Вміло підбирає устатку-вання для виконання технологічних операцій, організовує робоче місце, підбирає посуд. Готує нескладні страви з дотриманням послідовності технологічного процесу, допус-каючи несуттєві помилки. Дотримується правил техніки безпеки. За консультацією викла-дача виконує алгоритмічні завдання з приготування простих страв, перерахунку сировини. Усвідомлено користується до-відковою літературою. Прагне виконувати більш складні завдання, але епізодично.  Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. |
| 9 | Учень (слухач) володіє основним навчальним мате-ріалом з приготування кот-летної маси, простих страв з овочів, круп, бобових, супів, прісного тіста, виробів з котлетної маси та тіста в усній та письмовій формі. Дає визначення основних технологічних понять, аналі-зує, порівнює, систематизує інформацію, робить виснов-ки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правиль-на, логічна та достатньо обґрунтована. Під час відповіді та під час вико-нання практичних завдань з технології приготування страв допускає несуттєві помилки, які може само-стійно виправити. | 9 | Учень (слухач) впевнено за-стосовує теоретичні знання під час виконання практичних завдань: організації робочого місця, приготуванні нескладних страв, експлуатації устаткування, перерахунку сировини на задану кількість порцій. Вміє пояснити процеси, що відбуваються в овочах, крупах, бобових, виробах з тіста під час теплової обробки, виконує алгоритмічні завдання з приготування простих страв. Усвідомлено користується довід-ковою інформацією технічної та нормативно-технологічної документації.  Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. |
| 10 | Учень (слухач) усвідом-млено засвоює нову ін фор-мацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Має значні конкретні, практичні й теоретичні знання та навички, спеціаль-ні знання, навички та компетенції вирішувати проблеми самостійно. Воло-діє глибокими професійними знаннями навчального мате-ріалу з приготування не складаних страв, правилами відпуску, та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може випра-вити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології, може рецензувати відповіді інших учнів. | 10 | Учень (слухач) вміє готувати прості страви для різних закладів ресторанного господарства. Раціо-нально організовує робоче місце та дотримується правил безпеки праці.  Встановлює причинно-наслід-кові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викла-дача. Вміє самостійно користу-ватися інформаційними джерела-ми. Практичні завдання з пере-рахунку сировини, приготування страв, складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алго-ритму, так і в дещо змінних умовах.  Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. |
| 11 | Учень (слухач) має значні конкретні, практичні й теоретичні знання та навич-ки, має здатність застосо-вувати спеціальні знання, навички та компетенції вирі-шувати проблеми неза-лежно. Володіє узагальне-ними системними знаннями навчального матеріалу у повному обсязі (з вико-ристанням технологічної термінології), пов’язаного з будовою устаткування, спе-цифікою обробки харчових продуктів; усвідомлено за-своює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж перед-бачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального мате-ріалу з приготування простих страв, правилами відпуску та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію.  Виказує творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології. | 11 | Учень (слухач) здатний пра-вильно використовувати теоре-тичні знання під час відповідей і на практичних заняттях. Самостійно та у повному обсязі виконує навчально-виробничі завдання, пов’язані із зборкою устаткування, підготовкою його до роботи, організацією робочого місця та приготуванням страв. Дотримуєть-ся правил безпеки праці.  Порівнює асортимент і технологію приготування простих страв у різних закладах ресторанного господарства. Встановлює причин-но-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Вміє самостійно корис-туватися інформаційними джерела-ми. Практичні завдання з перерахунку сировини, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні ситуації. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.  Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.  Учень є учасником і пере-можцем загально-училищних кон-курсів професійної майстерності. |
| 12 | Учень (слухач) має значні конкретні, практичні і тео-ретичні знання та навички, має здатність застосовувати спеціальні знання, навички у вирішенні проблем неза-лежно. Володіє повними, системними знаннями нав-чального матеріалу у повному обсязі, усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професій-ними знаннями навчального матеріалу з приготування нескладних страв, правилами відпуску та визначенню якості страв; здатний їх правильно використати під час відповідей. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і системати-зацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументо-вані висновки.  Виказує творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.  Рецензує відповіді інших учнів, складає питання для взаємоконтролю. | 12 | Учень (слухач) вміє користу-ватися інформаційними джере-лами. Самостійно і у повному обсязі виконує навчально-виробничі завдання, пов’язані з підготовкою до роботи устаткуван-ня, організацією робочого місця, приготуванням страв з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси, прісного тіста, виробів з тіста та котлетної маси. Порівнює асор-тимент та технологію приготу-вання простих страв у різних закладах ресторанного госпо-дарства. Практичні завдання з перерахунку сировини, складання технологічних схем та приготуван-ня простих страв виконує правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алго-ритмму, так і в дещо змінних умовах. Забезпечує високий рівень організації праці, зразково дотримується правил безпеки праці. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації або може бути кращим від них.  Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях  Виконує дослідницьку роботу, робить висновки та узагальнення.  Учень є учасником і пере-можцем міських конкурсів професійної майстерності. |

# Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Професія - 5122 Кухар

*(код, назва професії)*

Кваліфікація - 4 розряд

***(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Бали** | *Знає* | Бали | *Уміє* |
| 1 | Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює теоре-тичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу з приготування напівфабри-катів для страв з овочів, риби, м’яса, простих за-кусок; підготовки круп, борошна для приготування страв і виробів. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. Ви-конує тільки фрагменти практичних завдань. | 1 | Учень (слухач) з допомогою майстра відтворює окремі частини практичних завдань з приготування деяких напів-фабрикатів для страв з овочів, риби, м’яса, простих закусок. Неусвідомлено виконує окремі частини практичних завдань. Виконана робота не повністю відповідає якісним показникам. В організації робочого місця є суттєві недоліки. Системно порушує правила безпеки праці.  Без присвоєння кваліфікації. |
| 2 | Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального ма-теріалу, пов’язаного з етапа-ми технологічного процесу з приготування напівфабри-катів 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 прак-тичних завдань. Відчутний інтерес до обраної професії. | 2 | 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 напівфабри-катів визначає з допомогою майстра. В організації робочого місця є суттєві недоліки. Системно порушує правила безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації. |
| 3 | Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнавання фраг-менти навчального мате-ріалу, 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 зав-дань. Проявляє спостереж-ливий інтерес до нової технології. | 3 | Учень (слухач) володіє деякими простими прийомами та техно-логічними операціями з приго-тування 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 зав-даннях. Проявляє спостереж-ливий інтерес до нової технології. Без присвоєння кваліфікації. |
| 4 | Учень (слухач) на рівні запам’ятовування, без розу-міння, з допомогою викла-дача відтворює навчальний матеріал, пов’язаний з харчовою цінністю сиро-вини, необхідної для приготування страв, органі-зацією 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. | 4 | 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 приго-тування страв, недостатньо усвідомлено користуючись при цьому збірником рецептур. Може відпустити виготовлені страви, при цьому допускає неточності маси виходу. Недостатньо воло-діє знаннями у визначені якості страв, тому результати його роботи відповідають мінімаль-ним діючим якісним показникам.  Допускає епізодичні порушення в організації робочого місця, дотриманні технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності.  Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удоско-налення через досвід роботи або навчання. |
| 5 | Учень (слухач) на рівні запам’ятовування, без до-статнього розуміння, з допомогою викладача від-творює навчальний ма-теріал, пов’язаний з хар-човою цінністю сировини, необхідною для приготуван-ня страв, організацією ро-бочого 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 вико-ристанням збірника рецеп-тур та посуду для їх відпуску. Може частково обґрунтувати свою від-повідь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може випра-вити з допомогою викла-дача. Виявляє пізнавальний інтерес до нової технології. | 5 | Учень (слухач) виконує пере-важну більшість прийомів та технологічних операцій, необхід-них 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 складати інструк-тивно–технологічні картки, але недостатньо усвідомлено кори-стується збірником рецептур, не вміє робити перерахунок сировини.  В окремих випадках допускає порушення технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Економно використовує про-дукти та енергоресурси.  Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удоско-налення через досвід роботи або навчання. |
| 6 | Учень (слухач) виявляє знання та розуміння основ-них положень навчального матеріалу, у цілому само-стійно відтворює основний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характеристи-ку сировини для приготу-вання 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. Орієн-тується в підборі посуду для відпуску страв. Може частково обґрунтувати нав-чальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки. | 6 | Учень (слухач) самостійно готує напівфабрикати та страви з овочів, риби, м’яса, супи, закус-ки, солодкі страви, борошняні вироби, дає їм якісну оцінку.  З епізодичною допомогою викладача вирішує проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням норма-тивно-технологічної докумен-тації. Відпускає страви, допускаючи помилки у підборі посуду та температури подачі. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці.  Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удоско-налення через досвід роботи або навчання. |
| 7 | Учень (слухач). самостійно, з розумінням відтворює суть основних положень навчаль-ного матеріалу, а саме: організацію роботи та 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 приготу-вання страв. Аналізує, порівнює кулінарну характе-ристику страв, робить висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково випра-вити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв. | 7 | 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, користую-чись нормативною докумен-тацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку стравам. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці.  Результат виконаної роботи відповідає середнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації |
| 8 | Учень (слухач) самостійно, з розумінням відтворює основний навчальний мате-ріал з технології приготу-вання напівфабрикатів для виготовленя страв з овочів, риби, м’яса, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з прісного, дріжджо-вого тіста. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в харчових продуктах під час теплової обробки. Користується збір-ником рецептур під час складання інструк-тивно-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 обґрун-товану відповідь, допускаю-чи несуттєві помилки, які частково виправляє. | 8 | Учень (слухач) може самостійно виконувати всі прийоми та технологічні операції з органі-зації та приготування напів-фабрикатів, 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 тех-нологічних операцій. Готує страви з дотриманням послідов-ності технологічного процесу, допускає незначні помилки, які може сам виправити. За консультацією викладача визна-чає втрати під час холодної та теплової обробки продуктів.  Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою довідковою літературою.  Організовує робоче місце з дотриманням техніки безпеки. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації. |
| 9 | Учень (слухач) правильно та логічно відтворює навчаль-ний матеріал в межах програми, самостійно вико-ристовує знання для теоре-тичних і практичних завдань з визначення харчової цінності страв, приготу-вання складних рибних, м’ясних і солодких страв, закусок, виробів з прісного, дріжджового тіста. Дає визначення основних техно-логічних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить виснов-ки та встановлює зв’язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Інколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити.  Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою нормативною до-кументацією. | 9 | Учень (слухач) правильно вико-нує всі прийоми та технологічні операції під час виконання практичних завдань: приготуван-ня складних рибних, м’ясних і солодких страв, закусок, виробів з тіста; експлуатації устатку-вання; 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, виробах з тіста під час теплової обробки.  Вміло підбирає посуд, відпускає та проводить бракераж страв.  Усвідомлено користується довід-ковою інформацією, технічною та нормативно-технологічною документацією.  Під час виконання роботи допускаєт несуттєві помилки, які сам виправляє. Організація робочого місця відповідає вимогам.  Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. |
| 10 | Учень (слухач) володіє глибокими міцними знан-нями, здатний використо-вувати їх у нестандартних умовах. Виявляє елементи творчого підходу до тех-нології 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. Володіє глибо-кими професійними знання-ми навчального матеріалу з підбору посуду, устаткуван-ня для приготування страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. На основі норма-тивної документації само-стійно складає інструктив-но-технологічні картки для приготування страв. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може випра-вити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології. | 10 | Учень (слухач) правильно вико-нує 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 господар-ства. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв’язки, робить аргументовані висновки з незначною консуль-тацією викладача. Вміє самостій-но користуватися інформацій-ними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сирови-ни, 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, економ-но використовує продукти та енергоресурси.  Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. |
| 11 | Учень (слухач) володіє глибокими узагальненими знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань з складною техноло-гією 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 інтерес до обраної професії, вивчення нової техніки (устаткування) та новітньої технології. | 11 | Учень (слухач) правильно вико-нує 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 при-чинно-наслідкові та міжпредмет-ні зв’язки, робить аргументовані висновки. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визна-чення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробці, складання технологіч-них схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні виробничі ситуації. Вміє обрати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого завдання. Забезпе-чує 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. |
| 12 | Учень (слухач) усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє узагальненими про-фесійними знаннями, вияв-ляє творчі здібності у виконанні теоретичного та практичного завдань з тех-нології приготування страв з м’яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, пріс-ного, здобного тіста, знає правила відпуску страв, підбору гарнірів, соусів та визначення якості страв. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв’язки, робить аргументо-вані висновки. Правильно робить перерахунок сирови-ни, вміло користується довідковою літературою, нормативною документа-цією. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію.  Виказує пізнавальний твор-чий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології. | 12 | Учень (слухач) правильно вико-нує всі прийоми та технологічні операції під час приготування страв з м’яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здоб-ного тіста в різних закладах ресторанного господарства. Вміє самостійно користуватися інфор-маційними джерелами. Порівнює та аналізує асортимент та технологію приготування страв різних кухонь. Практичні завдання з перерахунку сирови-ни, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, складання технологічних схем для приго-тування страв виконує правиль-но, у повному обсязі, як з використанням збірника ре-цептур так і інших нормативних документів. Виконує дослід-ницьку 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 пере-можцем міських конкурсів професійної майстерності. |