

**Критерії оцінки виконання практичного завдання на визначення рівня
вмінь та навичок здобувача за професійним стандартом «Кухар»
Професійна кваліфікація: кухар 4 розряду**

Трудові функції, трудові дії, вміння відповідно до вимог професійної кваліфікації	Критерії оцінки	Зниження балів
Підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	5	3 бали – неправильно організоване робоче місце 2 – порушено техніку безпеки при організації робочого місця
Дотримуватись та виконувати вимоги охорони праці і безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки	5	5 бали – не дотримання правил з вимоги охорони праці і безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки
Дотримуватись вимог особистої гігієни і санітарії Перевіряти санітарний стан робочого місця та своєчасно усувати недоліки	5	5 бали – не перевіряв своєчасно санітарний стан робочого місця
Підбирати та готувати до роботи столовий посуд і прибори	5	5 бали – неправильно підібраний столовий посуд і прибори
Виконувати нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими і складними формами Підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час нарізання овочів, фруктів, грибів різними формами	5	2,5 бали – порушено норми нарізання 2,5 бали – порушено техніку безпеки
Здатність готувати напівфабрикати: з різних видів риби та м'яса; для соусів, для супів, для виробів з тіста Безпечно користуватися виробничим інструментом та обладнанням при приготуванні напівфабрикатів	5	2,5 балів – порушено рецептурний склад 2,5 балів – порушено техніку безпеки
Виготовлення тіста та виробів з нього Дотримуватися умов і термінів зберігання різних видів тіста	5	5 бали – порушено умови і терміни зберігання тіста
Дотримуватись рецептури приготування страв, кулінарних виробів і напоїв, нормативно-технологічної документації	5	2,5 балів – не дотримано рецептуру приготування страв

Читати і складати технологічні картки, рецептури приготування страв, кулінарних виробів та напоїв		2,5 балів – неправильно складено технологічні картки
Готувати страви і гарніри з овочів і грибів, Фруктів, ягід, використовувати різні способи теплової обробки Готувати бульйони, супи, соуси, страви з риби, м'яса, яєць і сиру.	10	5 балів – порушена послідовність способів теплової обробки 5 балів – порушено технологічний процес теплової обробки
Оформлювати та подавати готові страви Зберігати готові страви, кулінарні вироби та напої, що готуються на кухні	5	2,5 балів – неправильно підбрано посуд для подачі 2,5 балів – порушено терміни зберігання
Застосовувати принципи здорового харчування під час приготування страв	2	2 бали – порушено час теплової обробки
Проводити розрахунок необхідної кількості сировини та інгредієнтів для приготування страв	2	2 бали – порушено розрахунок необхідної кількості сировини та інгредієнтів
Здійснювати контроль за технологією приготування їжі, нормами закладання сировини та додержанням санітарних правил Здійснювати первинне механічне та теплове кулінарне оброблення продуктів Виготовляти страви для дитячого харчування з використанням інноваційних технологій та обладнання	10	3 бали – порушено норми закладання сировини 5 балів – порушено кулінарне оброблення продуктів 2 бали – не дотримано санітарних норм
Готувати страви основного дієтичного та лікувального харчування	5	5 балів – порушено технологію приготування страв
Дотримання часу виконання завдання	-	2 бали – за кожні 10 хвилин перевищення часу виконання завдання
Результати контролю якості	21	21 бали – незадовільні результати контролю якості
Дотримання правил охорони праці та безпеки життєдіяльності	5	5 балів – порушення правил охорони праці та безпеки життєдіяльності
Всього	100	

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

Професійна кваліфікація: кухар 5 розряду

Трудові функції, трудові дії, вміння відповідно до вимог професійної кваліфікації	Критерії оцінки	Зниження балів
Підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	2	2 бали – неправильно організоване робоче місце
Дотримуватись та виконувати вимоги охорони праці і безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки	2	2 бали – не дотримання правил з вимоги охорони праці і безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки
Дотримуватись вимог особистої гігієни і санітарії Перевіряти санітарний стан робочого місця та своєчасно усувати недоліки	2	2 бали – не перевірів своєчасно санітарний стан робочого місця
Підбирати та готувати до роботи столовий посуд і прибори	2	2 бали – неправильно підібраний столовий посуд і прибори
Виконувати нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими і складними формами Підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час нарізання овочів, фруктів, грибів різними формами	6	2 бали – порушено норми нарізання 2 бали – порушено техніку безпеки
Здатність готувати напівфабрикати: з різних видів риби та м'яса; для соусів, для супів, для виробів з тіста Безпечно користуватися виробничим інструментом та обладнанням при приготуванні напівфабрикатів	5	2,5 балів – порушено рецептурний склад 2,5 балів – порушено техніку безпеки
Виготовлення тіста та виробів з нього Дотримуватися умов і термінів зберігання різних видів тіста	2	2 бали – порушено умови і терміни зберігання тіста
Дотримуватись рецептури приготування страв, кулінарних виробів і напоїв, нормативно-технологічної документації Читати і складати технологічні картки, рецептури приготування страв, кулінарних виробів та напоїв	5	2,5 балів – не дотримано рецептуру приготування страв 2,5 балів – неправильно складено технологічні картки

Готувати страви і гарніри з овочів і грибів, Фруктів, ягід, використовувати різні способи теплової обробки Готувати бульйони, супи, соуси, страви з риби, м'яса, яєць і сиру.	10	5 балів – порушена послідовність способів теплової обробки 5 балів – порушено технологічний процес теплової обробки
Оформлювати та подавати готові страви Зберігати готові страви, кулінарні вироби та напої, що готуються на кухні	5	2,5 балів – неправильно підібрано посуд для подачі 2,5 балів – порушено терміни зберігання
Застосовувати принципи здорового харчування під час приготування страв	2	2 бали – порушено час теплової обробки
Проводити розрахунок необхідної кількості сировини та інгредієнтів для приготування страв	2	2 бали – порушено розрахунок необхідної кількості сировини та інгредієнтів
Здійснювати контроль за технологією приготування їжі, нормами закладання сировини та додержанням санітарних правил Здійснювати первинне механічне та теплове кулінарне оброблення продуктів Виготовляти страви для дитячого харчування з використанням інноваційних технологій та обладнання	10	3 бали – порушено норми закладання сировини 5 балів – порушено кулінарне оброблення продуктів 2 бали – не дотримано санітарних норм
Готувати страви основного дієтичного та лікувального харчування	5	5 балів – порушено технологію приготування страв
Розробляти рецептури нових страв Складати меню до профілю та концепції закладу	2	2 бали - складне меню, не відповідає профілю та концепції закладу
Проводити розрахунок необхідної кількості сировини та інгредієнтів для приготування страв	5	5 балів – неправильно проведений розрахунок сировини та інгредієнтів
Здійснювати контроль за технологією приготування їжі, нормами закладання сировини та дотриманням санітарних правил	5	5 балів – порушено технологічний процес приготування страв та санітарні правила
Здатність проводити бракераж готової продукції	2	2 бали – неправильна відповідь щодо бракеражу готової продукції
Дотримання часу виконання завдання	-	2 бали – за кожні 10 хвилин перевищення часу виконання завдання

Результати контролю якості	21	21 бал – незадовільні результати контролю якості
Дотримання правил охорони праці та безпеки життєдіяльності	5	5 балів – порушення правил охорони праці та безпеки життєдіяльності
Всього	100	

Директор



Валентина КРУТЬКО