

## РОБОЧІ КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ УЧНІВ

### З ПРЕДМЕТУ «НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ СЕРВІСІ»

Професія: 7412 кондитер

Кваліфікація: 3 розряд

Рівні навчальних досягнень	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень учнів
<b>I. Початковий</b>	1	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих понять з новітніх технологій. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.
	2	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з сучасними тенденціями у технології приготування страв. Виявляє здатність висловити просту думку. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Відчутний інтерес до обраної професії.
	3	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнавання фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з сучасними тенденціями у технології приготування страв. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології.
<b>II. Середній</b>	4	Здобувач освіти на рівні запам'ятовування, без розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з сучасними тенденціями у технології приготування страв. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Вміє частково користуватися збірником рецептур та технологічними картками з приготування страв.
	5	Здобувач освіти на рівні запам'ятовування, без достатнього розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з сучасними тенденціями у технології приготування страв. 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.
	6	Здобувач освіти виявляє знання та розуміння основних положень навчального матеріалу, у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Розуміє сучасні тенденції у технології приготування страв. 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.

<b>III. Достатній</b>	7	<p>Здобувач освіти самостійно, з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: організацію роботи та технологію приготування сучасних 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 молекулярної та креативної технології приготування страв.</p>
	8	<p>Здобувач освіти самостійно, з розумінням відтворює основний навчальний матеріал з новітньої технології 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 з використанням новітніх технологій . Користується збірником рецептур під час складання інструктивно-технологічних карток.</p> <p>За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки харчової цінності страв, встановлює зв'язок професії кухаря з іншими предметами. Підбирає інноваційний посуд та відпускає страви, дає їм якісну оцінку. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь, допускаючи несуттєві помилки, які частково виправляє.</p>
	9	<p>Здобувач освіти правильно та логічно відтворює навчальний матеріал в межах програми, самостійно використовує знання для теоретичних завдань з визначення наукових концепцій харчування. 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 обґрунтована. Інколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити.</p> <p>Усвідомлено користується новітньою літературою та іншою нормативною документацією.</p>

**IV.  
Високий**

10	<p>Здобувач освіти володіє глибокими міцними знаннями, здатний використовувати їх у нестандартних умовах. Виявляє елементи творчого підходу до новітньої технології приготування страв з м'яса, риби, супів, закусок, солодких страв, виробів з борошна, знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів, визначення якості, визначає наукові концепції харчування.</p> <p>Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з підбору сучасного посуду, устаткування для приготування інноваційних страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. На основі нормативної документації самостійно складає інструктивно-технологічні картки для приготування інноваційних страв. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) ,новітньої технології, наукових концепцій харчування.</p>
11	<p>Здобувач освіти володіє глибокими узагальненими знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних завдань з складною інноваційною 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.</p> <p>Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою.</p> <p>Виказує творчий інтерес до обраної професії, вивчення нової техніки (устаткування) новітньої технології, наукових концепцій харчування.</p>
12	<p>Здобувач освіти усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє узагальненими професійними знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичного завдань з сучасної технології приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста, знає правила відпуску страв, підбору гарнірів, соусів та визначення якості страв. Встановлює причинно-наслідкові та між предметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Вміло користується довідковою літературою, нормативною документацією. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію.</p> <p>Виказує пізнавальний творчий інтерес до обраної професії, нового устаткування ,новітньої технології, наукових концепцій харчування.</p>