

Процедура оцінювання професійних кваліфікацій: Кухар, Старший кухар

1. Загальні положення

Процедура оцінювання професійних компетентностей (далі – Процедура оцінювання) розроблена з метою створення єдиної системи оцінювання професійних компетентностей здобувачів.

Даний документ розроблено на основі Конституції України, законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про професійний розвиток працівників», постанов Кабінету Міністрів України від 15.05.2013 № 340 «Про затвердження Порядку підтвердження результатів неформального професійного навчання осіб за робітничими професіями», від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій», 15.09.2021 № 956 «Про затвердження Порядку присвоєння та підтвердження професійних кваліфікацій кваліфікаційними центрами», Національного класифікатора України ДК 003 : 2010 «Класифікатор професій», затвердженого наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 28.07.2010 № 327 «Про затвердження національних класифікаторів, зміни до державного класифікатора та скасування чинності державних класифікаторів», професійного стандарту «Кухар» затверджено Розробником Громадською організацією «Громадський центр «Нова генерація» наказ від 01.05.2025 року № 12.

Терміни та визначення, що вживаються у даній Процедурі оцінювання:

1. засоби вимірювання – екзаменаційні білети, контрольні та тестові завдання, кваліфікаційні пробні роботи, інструменти, обладнання, матеріали та інші засоби відповідно до рівня кваліфікації та технологічних вимог;

2. здобувач – особа, яка подала до кваліфікаційного центру заяву про присвоєння/підтвердження професійної кваліфікації;

3. оцінювач – особа, залучена кваліфікаційним центром для проведення процедур оцінювання результатів навчання здобувачів;

4. критерії оцінювання – вимоги до відповідного рівня кваліфікації або компетенції, яким повинна відповідати особа;

5. перелік видів робіт – документ, що містить список трудових функцій та опис видів робіт на кожний рівень кваліфікації за професією;

6. принцип валідності – принцип забезпечення відповідності оцінюваних результатів навчання вимогам, визначеним у професійному стандарті;

7. процедура оцінювання результатів навчання - процедура встановлення відповідності обсягу компетентностей здобувача відповідному професійному стандарту, за результатами якої може бути визнано здобуті ним результати навчання і відповідно присвоєно/підтверджено професійну кваліфікацію;

8. основна трудова функція – визначена професійним стандартом операція яку має виконувати працівник в межах своєї професійної кваліфікації;

9. трудова дія – конкретна операція, що входить до певної основної трудової функції;

10. компонент трудової дії – конкретне знання, уміння, навичка необхідна для успішного виконання певної трудової дії.

2. Складові процедури оцінювання

Процедура оцінювання включає в себе:

1. Теоретичний іспит на встановлення відповідності рівня знань здобувача. Теоретичний іспит проводиться у письмовій формі у вигляді різних завдань: тестів закритого типу з однією правильною відповіддю, множинним вибором, завдання на встановлення відповідності (логічні пари), встановлення послідовності виконання трудових дій та питання відкритого типу.

У тестах закритого типу необхідно відзначити будь-яким помітним і зрозумілим способом (хрестиком, галочкою, кружком і т.п.) один або кілька варіантів правильних відповідей.

Тести на встановлення відповідності потребують зіставлення. До кожного завдання на встановлення відповідності подано інформацію, позначену цифрами і буквами. Щоб правильно виконати завдання, необхідно встановити відповідність інформації, позначеної цифрами та буквами (утворити логічні пари).

Питання відкритого типу - це звичайні питання на які здобувач повинен написати відповідь.

2. Пробна робота (підтвердження компетентності із трудових функцій) або пробна кваліфікаційна робота (присвоєння, підтвердження робітничої кваліфікації) на встановлення відповідності рівня умінь і навичок здобувача. В межах пробної або пробної кваліфікаційної роботи здобувач отримує завдання на виконання конкретних трудових дій у межах трудових функцій.

В процесі оцінювання професійних компетентностей оцінювачі визначають рівень умінь і навичок за кожним окремим компонентом трудової дії згідно опису основних трудових функцій. За кожен окремий компонент оцінювач виставляє одну з трьох оцінок: “0”, “1” “2” де:

оцінка	уміння та навички
0	При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи не відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики з професії «Кухар» відповідного рівня кваліфікації.
1	При виконанні роботи припускається помилок, які може виправити. Результат виконаної роботи відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики відповідної професії певного ступеня професійно-технічної освіти або діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) на даний період навчання.
2	Результат виконаної роботи повністю відповідає рівню кваліфікації, що обумовлений кваліфікаційною характеристикою з професії «Кухар» відповідної кваліфікації. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил техніки безпеки.

3. Критерії оцінювання та визначення результатів оцінювання

В процесі оцінювання професійних компетентностей оцінювачі визначають рівень знань, умінь і навичок за кожною окремою трудовою функцією.

3.1 Теоретичний іспит

Кожне питання трудової функції оцінюється певною кількістю балів. Загальна кількість балів визначається сумуванням кількості балів кожної трудової функції.

Здобувач отримує оцінку за виконання тестів кожної трудової функції, що відображається у оціночному листі теоретичного іспиту (додаток 1). В межах трудової функції встановлюється максимум балів, які може набрати здобувач. Максимальна кількість балів, які може набрати здобувач 100. Для того, щоб теоретичний іспит вважався складеним здобувач має набрати мінімум 80% від значення загальної кількості балів. Якщо хоча б із однієї трудової функції здобувач отримає менше 80% від значення кількості балів трудової функції іспит вважається не складеним. Оцінювачі на підставі даних роблять висновок **знає**, якщо здобувач набрав 80 % і більше відсотків або **не знає** – якщо здобувач набрав менше ніж 80%.

3.2 Пробна/пробна кваліфікаційна робота

Здобувач отримує оцінку за кожен компонент трудової дії, що відображається в оціночному листі пробної/пробної кваліфікаційної роботи (додаток 2). Максимальна кількість балів, які може набрати здобувач 320. Пробна/пробна кваліфікаційна робота вважається складеною, якщо здобувач набрав мінімум 80 %. Оцінювачі на підставі даних роблять висновок **вміє**, якщо здобувач набрав 80 % і більше або **не вміє** – якщо здобувач набрав менше ніж 80 %.

3.3 Висновок

За результатами оцінювання трудових функцій здобувач отримує висновок **компетентний** або **не компетентний**.

Висновок компетентний робиться у разі якщо здобувач отримав висновок **знає** з теоретичного іспиту та **вміє** з пробної/пробної кваліфікаційної роботи.

Якщо комісія робить висновок **компетентний** з усіх трудових функцій – то йому присвоюється/підтверджується відповідна робітнича кваліфікація та видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації.

У випадку коли здобувач зміг отримати висновок компетентний лише з окремих трудових функцій то на підставі рішення комісії здобувач отримує сертифікат.

У випадку, якщо здобувач не отримав висновку **компетентний** зі всіх трудових функцій, комісія оголошує про відмову здобувачу у присвоєнні/підтвердженні повної/часткової професійної кваліфікації.

**Оціночний лист
теоретичного іспиту**

Професійний стандарт: Кухар
Професійна кваліфікація: Кухар
Дата: _____
ПІБ здобувача _____

№ з/п	Трудова функція	Кількість балів за одне питання	Максимальна кількість балів за трудову функцію	Отримана кількість балів	Кількість балів, яку необхідно отримати за трудову функцію	Відсоток, який отримано за трудову функцію	Здав/не здав
1	А. Здійснення підготовчих процесів в роботі кухара	1-2	20		16-20		
2	Б. Проведення підготовчих операцій до приготування страв, кулінарних виробів та напоїв	0.5-2.5	40		32-40		
3	В. Приготування страв, кулінарних виробів і напоїв	0.5-2	40		32-40		
	Всього		100		80-100		

Голова комісії:

Заступник голови комісії:

Члени комісії

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

**Оціночний лист
теоретичного іспиту**

Професійний стандарт: Кухар
Професійна кваліфікація: Старший кухар
Дата: _____
ПІБ здобувача _____

№ з/п	Трудова функція	Кількість балів за одне питання	Максимальна кількість балів за трудову функцію	Отримана кількість балів	Кількість балів, яку необхідно отримати за трудову функцію	Відсоток, який отримано за трудову функцію	Здав/не здав
1	А. Здійснення підготовчих процесів в роботі кухара	1-2	10		8-10		
2	Б. Проведення підготовчих операцій до приготування страв, кулінарних виробів та напоїв	0.5-2.5	20		16-20		
3	В. Приготування страв, кулінарних виробів і напоїв	0.5-1.5	20		16-20		
4	Г. Розроблення рецептур страв та контроль дотримання технології їх приготування	0.5-2.0	20		16-20		
5	Д. Запровадження та ведення нормативно-технологічної документації згідно вимог систем ISO9001, ISO22000, HACCP інших систем	0.5-1.5	10		8-10		

6	Е. Менеджерські функції на підприємстві харчування.	0.5-2.0	20		16-20		
	Всього		100		80-100		

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

Голова комісії:

Заступник голови комісії:

Члени комісії

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

**Оціночний лист
пробної/пробної кваліфікаційної роботи**

Професія: Кухар

Професійна кваліфікація: Кухар

Дата: _____

ПІБ здобувача _____

Основна трудова функція: **А. Здійснення підготовчих процесів в роботі кухаря**

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (уміти)	Кількість балів (0,1,2)
1.	Готуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	1.1. Перевіряти стан санітарного одягу та дотримуватись правил особистої гігієни	
		1.2. Перевіряти санітарний стан робочого місця та своєчасно усувати недоліки.	
		1.3. Рационально підбирати відповідне технологічне обладнання та інвентар для здійснення технологічного процесу.	
		1.4. Перевіряти справність та стан готовності до роботи технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь для приготування страв.	
		1.5. Увімкнути та налаштувати обладнання на виконання технологічних операцій.	
		1.6. Контролювати стан зони зберігання та прибирання сміття.	
2.	Здатність дотримуватись та виконувати вимоги охорони праці і безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки	2.1. Дотримуватись правил безпеки праці під час первинної обробки харчових продуктів, приготування, оформлення, подачі страв, кулінарних виробів, напоїв, що готуються на кухні	
		2.2. Дотримуватись основних правил і норм поведінки електробезпеки, протипожежного захисту та в надзвичайних ситуаціях	
		2.3. Користуватись засобами протипожежного захисту та пожежогасіння.	
		2.4. Надавати собі та оточуючим працівникам кухні первинну медичну допомогу	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (уміти)	Кількість балів (0,1,2)
3.	Здатність дотримуватись вимог особистої гігієни і виробничої санітарії перед і під час технологічного процесу	<p>3.1. Підтримувати охайний зовнішній вигляд, утримувати робочий одяг у належному санітарному стані</p> <p>3.2. Підтримувати чистоту у виробничих приміщеннях</p> <p>3.3. Перевіряти санітарний стан робочого місця, своєчасно усувати недоліки</p> <p>3.4. Користуватися і зберігати у належному стані миючі та дезінфікуючі засоби для виробничого устаткування, інвентарю, інструменту та кухонного посуду</p> <p>3.5. Підтримувати устаткування, технологічне обладнання, інвентар та кухонний посуд в належному санітарному стані, уникати їх забруднення та здійснювати своєчасне очищення під час виробничого процесу</p> <p>3.6. Проводити санітарну обробку устаткування, обладнання, інвентарю, кухонного посуду, підтримувати його належний санітарний стан по завершенню виробничого процесу</p> <p>3.7. Забезпечувати правильне зберігання чистого устаткування, обладнання, інвентарю, кухонного посуду</p>	
4.	Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	<p>4.1. Розраховувати кількість необхідної сировини та інгредієнтів;</p> <p>4.2. Отримувати харчові продукти за кількістю і якістю від постачальника або зі складу, з урахуванням температури транспортування та зберігання;</p> <p>4.3. Оформлювати документально приймання сировини від постачальника або зі складу підприємства;</p> <p>4.4. Читати й розуміти маркування, сертифікати якості;</p> <p>4.5. Визначати якість продуктів, інгредієнтів відповідно до нормативно-технічної документації;</p> <p>4.6. Дотримуватися правил товарного сусідства при зберіганні сировини та інгредієнтів;</p> <p>4.7. Користуватися ваговимірвальним обладнанням при зважуванні харчових продуктів;</p>	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (уміти)	Кількість балів (0,1,2)
		4.8. Складати вимогу-накладну на необхідні інгредієнти та продукти;	
		4.9. Вирішувати нестандартні ситуації в процесі прийому продуктів, інгредієнтів та продукції;	
		4.10. Дотримуватись термінів зберігання продуктів під час приймання і використання продукції;	
		4.11. Дотримуватись основних принципів та вимог до безпечності якості харчових продуктів;	
		4.12. Економно використовувати сировину	
5.	Здатність підбирати та використовувати устаткування, виробничий інвентар, інструмент і кухонний посуд,	5.1. Підбирати та підготовлювати устаткування, виробничий інвентар, інструменти, кухонний посуд до роботи	
		5.2. Перевіряти справність і дотримуватись правил експлуатації устаткування	
		5.3. Забезпечувати енергоефективність, дотримуватися енергозберігаючих принципів, раціональної і безпечної експлуатації устаткування	
		5.4. Використовувати пакувальні матеріали згідно їх призначення з дотриманням гігієнічних вимог	
6.	Здатність підбирати та готувати столовий посуд і прибори	6.1. Вміти застосовувати вимоги стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP, в частині підготовки столового посуду	
		6.2. Дотримуватись особистої гігієни під час підготовки столового посуду і приборів	
		6.3. Підібрати та підготувати до роботи столовий посуд та прибори	
		6.4. Забезпечувати правильне зберігання чистого столового посуду та приборів	
		6.5. Користуватися миючими та дезінфікуючими засобами для підготовки столового посуду і приборів	
		6.6. Дотримуватись інструкцій щодо використання миючих та дезінфікуючих засобів при підготовці столового посуду і приборів	
		6.7. Забезпечувати правильне зберігання миючих та дезінфікуючих засобів	

Всього балів _____
 Кількість балів набрана здобувачем _____
 Частка набраних балів _____
 Висновок (вміє/не вміє) _____

Основна трудова функція: Б. Проведення підготовчих операцій до приготування страв, кулінарних виробів та напоїв

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
1.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	1.1. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	
		1.2. Перевіряти якість овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних для приготування страв	
		1.3. Використовувати різні способи обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	
		1.4. Застосовувати відповідне технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	
		1.5. Зменшувати відходи під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	
		1.6. Забезпечувати тимчасове зберігання оброблених овочів та грибів перед приготуванням страв;	
		1.6. Дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, горіхів, фруктів, ягід впродовж технологічного процесу	
		1.7. Дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, горіхів, фруктів, ягід в свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді	
		1.8. Дотримуватись відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів	
		1.9. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	
2.	Здатність виконувати нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами,	2.1. Дотримуватися вимог якості та безпечності процесу підготовки овочів, грибів та фруктів, ягід до нарізання механічним та ручним способами, простими і складними формами, їх фарширування	
		2.2. Підбирати виробничий інвентар, обладнання,	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
	простими і складними формами, їх фарширування	<p>безпечно користуватися ним під час нарізання овочів, фруктів, грибів різними формами, їх фарширування</p> <p>2.3. Використовувати відповідне технологічне обладнання, виробничий інвентар для нарізання овочів, фруктів, грибів та ягід.</p> <p>2.4. Нарізати овочі, гриби, фрукти та ягоди різними формами, складати композиції, фарширувати овочі, гриби, фрукти</p> <p>2.5. Виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв</p> <p>2.6. Зменшувати відходи при нарізанні овочів та грибів, фруктів та їх фаршируванні</p> <p>2.7. Дотримуватися температурних режимів для тимчасового зберігання овочів, фруктів та грибів, ягід та горіхів</p> <p>2.8. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	
3.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку круп, бобових і макаронної продукції	<p>1.3. Дотримуватися вимог до якості і безпеки процесу механічної кулінарної обробки круп, бобових і макаронної продукції</p> <p>1.2. Перевіряти якість круп, бобових і макаронної продукції для приготування страв</p> <p>3.3. Використовувати різні способи обробки круп, бобових і макаронної продукції з урахуванням вимог для приготування страв</p> <p>3.4. Застосовувати відповідне технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки круп, бобових і макаронної продукції</p> <p>3.5. Дотримуватися умов та строків тимчасового зберігання оброблених круп, бобових і макаронної продукції</p> <p>3.6. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	
4	Здатність проводити механічну кулінарну обробку туш	4.1. Дотримуватися вимог до якості і безпеки процесу механічної кулінарної обробки туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш, котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; сільськогосподарської птиці	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
	великої та дрібної забійної худоби, підготовку окремих частин туш та виготовлення котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї	4.2. Перевіряти якість охолоджених і заморожених м'ясних туш та окремих частин м'яса, сільськогосподарської птиці	
		4.3. Дотримуватися умов зберігання туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш, сільськогосподарської птиці в охолодженому і замороженому вигляді	
		4.4. Підбирати та використовувати необхідний виробничий інвентар та технологічне обладнання для обробки м'ясних туш та підготовки окремих їх частин, сільськогосподарської птиці з дотриманням вимог техніки безпеки при розморожуванні, обмиванні, обсушуванні, розрубіванні на частини, жилкуванні, зачистці, охолодженні	
		4.5. Дотримуватися технологічних вимог та техніки безпеки при обробленні м'ясних туш і підготовці окремих їх частин	
		4.6. Вміти виготовляти котлетну масу з м'яса та напівфабрикати з неї	
		4.7. Проводити механічну кулінарну обробку сільськогосподарської птиці	
		4.8. Забезпечувати температурний режим і терміни зберігання при охолодженні та заморожуванні котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, сільськогосподарської птиці з дотриманням вимог до харчової безпеки	
		4.9. Забезпечувати правильне зберігання охолоджених і заморожених котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, сільськогосподарської птиці призначених для подальшого використання	
		4.10. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	
		5.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку туш великої та дрібної забійної худоби, підготовку
5.2. Перевіряти якість охолоджених і заморожених м'ясних туш та окремих частин м'яса			

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
	окремих частин туш та виготовлення напівфабрикатів з них; обробка субпродуктів та кісток	5.3. Дотримуватися умов зберігання туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш, напівфабрикатів з них; субпродуктів та кісток в охолодженому і замороженому вигляді	
		5.4. Підбирати та використовувати необхідний виробничий інвентар та технологічне обладнання для обробки м'ясних туш та підготовки окремих їх частин, з дотриманням вимог техніки безпеки при розморожуванні, обмиванні, обсушуванні, розрубіванні на частини, жилкуванні, зачистці, охолодженні	
		5.5. Дотримуватися технологічних вимог та техніки безпеки при обробленні м'ясних туш і підготовці окремих їх частин; субпродуктів та кісток	
		5.6. Вміти виготовляти напівфабрикати з частин туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш; субпродуктів та кісток	
		5.7. Забезпечувати температурний режим і терміни зберігання при охолодженні та заморожуванні котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, субпродуктів та кісток з дотриманням вимог до харчової безпеки	
		5.8. Забезпечувати правильне зберігання охолоджених і заморожених натуральних напівфабрикатів з м'яса та січеної натуральної маси з м'яса; субпродуктів та кісток, призначених для подальшого використання	
		5.9. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	
6	Здатність проводити механічну кулінарну обробку сільськогосподарської птиці, напівфабрикатів з неї та субпродуктів	6.1. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці та субпродуктів	
		6.2. Дотримуватись умов зберігання сільськогосподарської птиці в охолодженому і замороженому вигляді	
		6.3. Перевіряти якість охолодженої і замороженої сільськогосподарської птиці	
		6.4. Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
		сільськогосподарської птиці	
		6.5. Проводити механічну кулінарну обробку сільськогосподарської птиці, розбирати її та виготовляти напівфабрикати з неї	
		6.6. Забезпечувати температурний режим та терміни зберігання при охолодженні і заморожуванні сільськогосподарської птиці з урахуванням вимог до харчової безпеки	
		6.7. Забезпечувати правильне зберігання охолодженої сільськогосподарської птиці та напівфабрикатів з урахуванням вимог до харчової безпеки	
		6.8. Забезпечувати правильне зберігання субпродуктів призначених для подальшого використання з урахуванням вимог до харчової безпеки	
		6.9. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	
7.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку дичини та напівфабрикатів з неї	7.1. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки дичини	
		7.2. Дотримуватись умов зберігання дичини в охолодженому і замороженому вигляді	
		7.3. Перевіряти органолептичним способом якість охолодженої та замороженої дичини;	
		7.4 Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці дичини;	
		7.5. Проводити механічну кулінарну обробку дичини: розбирати її та виготовляти напівфабрикати з неї	
		7.6. Забезпечувати температурний режим та терміни розморожування дичини з урахуванням вимог до харчової безпеки;	
		7.7. Забезпечувати правильне зберігання охолодженої дичини та напівфабрикатів з урахуванням вимог до харчової безпеки	
		7.8. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
8.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим та хрящовим скелетом, рибну котлетну масу та напівфабрикати з неї	<p>8.1. Дотримуватися вимог до якості і безпеки процесу механічної кулінарної обробки риби з кістковим скелетом, рибної котлетної маси та напівфабрикатів з неї</p> <p>8.2.. Перевіряти якість риби</p> <p>8.3. Забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки</p> <p>8.4. Забезпечувати режим і терміни зберігання живої риби</p> <p>8.5. Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при механічній кулінарній обробці риби;</p> <p>8.6. Здійснювати механічну кулінарну обробку риби: обробка риби з кістковим скелетом</p> <p>8.7. Здійснювати виготовлення рибної котлетної маси та напівфабрикатів різної з неї з урахуванням норм виходу</p> <p>8.8. Дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.</p> <p>8.9. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	
9	Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з хрящовим скелетом, інших видів риб та виготовляти напівфабрикати з них	<p>8.1. Дотримуватися вимог до якості і безпеки процесу механічної кулінарної обробки риби з кістковим скелетом, інших видів риб та виготовлення напівфабрикатів з них</p> <p>8.2.. Перевіряти якість риби</p> <p>8.3. Забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки</p> <p>8.4. Забезпечувати режим і терміни зберігання живої риби</p> <p>8.5. Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при механічній кулінарній обробці риби</p> <p>8.6. Здійснювати механічну кулінарну обробку риби: обробка риби з кістковим скелетом</p> <p>8.7. Здійснювати механічну кулінарну обробку окремих видів риб</p>	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
		8.8. Здійснювати виготовлення напівфабрикатів різної складності та фарширувати різними способами з урахуванням норм виходу	
		8.9. Дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді	
		8.10. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	
10.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку нерибних морепродуктів	10.1. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки нерибних морепродуктів	
		10.2. Перевіряти якість нерибних морепродуктів	
		10.3. Дотримуватися умов зберігання нерибних морепродуктів	
		10.4. Забезпечувати режим і терміни розморожування нерибних морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки	
		10.5. Забезпечувати режим і терміни зберігання живих ракоподібних	
		10.6. Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці та підготовці нерибних морепродуктів	
		10.7. Здійснювати механічну кулінарну обробку та підготовку нерибних морепродуктів;	
		10.8. Дотримуватись технологічних вимог при механічній кулінарній обробці та підготовці нерибних морепродуктів;	
		10.9. Забезпечувати режим і терміни охолодження і заморожування оброблених нерибних морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;	
		10.10. Забезпечити правильне зберігання оброблених нерибних морепродуктів, призначених для подальшого використання.	
		10.11. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	
11.	Здатність виготовлення фаршів та начинок;	11.1. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу виготовлення фаршів та начинок; прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
	прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	11.2. Підбирати та користуватись технологічним обладнанням, інструментом, інвентарем, посудом та організувати робочі місця для приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	
		11.3. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок	
		11.4. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	
		11.5. Раціонально використовувати сировину, мінімізувавши тим самим кількість відходів при приготуванні прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	
		11.6. Перевіряти за органолептичними показниками якість готового тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	
		11.7. Дотримуватися умов і терміну зберігання прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	
		11.8. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	
12.	Здатність виготовлення фаршів та начинок; різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	12.1. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу виготовлення фаршів та начинок; різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	
		12.2. Підбирати та користуватись технологічним обладнанням, інструментом, інвентарем, посудом та організувати робочі місця для приготування різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	
		12.3. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок	
		12.4. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування різних видів тіста напівфабрикатів та виробів з нього	
		12.5. Раціонально використовувати сировину, мінімізувавши тим самим кількість відходів при приготуванні різних видів тіста напівфабрикатів та виробів з нього	
		12.6. Перевіряти за органолептичними показниками якість готового тіста напівфабрикатів та виробів з нього	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
		12.7. Дотримуватися умов і терміну зберігання різних видів тіста напівфабрикатів та виробів з нього	
		12.8. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	

Всього балів _____

Кількість балів набрана здобувачем _____

Частка набраних балів _____

Висновок (вміє/не вміє) _____

Основна трудова функція: **В.Приготування страв, кулінарних виробів і напоїв**

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
1.	Здатність дотримуватись рецептури приготування страв, кулінарних необхідні спеції для отримання смакових властивостей	1.1. Читати і складати технологічні картки, рецептури приготування страв, кулінарних виробів та напоїв;	
		1.2. Вміти розрахувати необхідну кількість сировини для виконання виробничого завдання	
		1.3. Підбирати спеції та приправи для отримання необхідних органолептичних властивостей страв, кулінарних виробів і напоїв	
		1.4. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	
2.	Здатність готувати страви, кулінарні вироби нескладного приготування	2.1. Дотримуватись послідовності технологічного процесу приготування страв кулінарних виробів	
		2.2. Застосовувати способи теплової обробки для приготування страв, кулінарних виробів	
		2.3. Дотримуватись послідовності технологічного процесу приготування страв і кулінарних виробів, що готуються на виробництві	
		2.4. Готувати страви і гарніри з овочів і грибів нескладного приготування, використовувати різні способи їх теплової обробки	
		2.5. Готувати супи нескладного приготування	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
		2.6. Готувати страви і гарніри з круп, бобових і макаронної продукції нескладного приготування	
		2.7. Готувати страви з риби нескладного приготування	
		2.8. Готувати страви з різних видів м'яса, кролів нескладного приготування	
		2.9. Готувати страви з яєць і сиру нескладного	
		2.10. Готувати прісне тісто і вироби з нього	
3.	Здатність готувати страви, кулінарні вироби та напої	3.1. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу виготовлення страв, кулінарних виробів і напоїв	
		3.2. Застосовувати способи теплової обробки для приготування страв, кулінарних виробів і напоїв	
		3.3. Дотримуватись послідовності технологічного процесу приготування страв кулінарних виробів та напоїв, що готуються на виробництві	
		3.4. Готувати страви і гарніри з овочів і грибів, фруктів, ягід, використовувати різні способи їх теплової обробки	
		3.5. Готувати бульйони	
		3.6. Готувати супи	
		3.7. Готувати соуси	
		3.8. Готувати страви і гарніри з круп, бобових і макаронної продукції	
		3.9. Готувати страви з риби та нерибних морепродуктів	
		3.10. Готувати страви з різних видів м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини і субпродуктів з них	
		3.11. Готувати страви з яєць і сиру	
		3.12. Готувати холодні та гарячі страви і закуски	
		3.13. Готувати солодкі гарячі та холодні страви та напої	
		3.14. Готувати різні види тіста і виробів з нього	
		3.15. Готувати страви для масових заходів (банкетів, фуршетів, коктейлів, офіційних прийомів тощо)	
	Здатність	4.1. Дотримуватися вимог безпечності процесу	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
4.	презентувати і відпускати, реалізовувати страви, кулінарні вироби та напої	презентування та відпуску страв, кулінарних виробів та напоїв	
		4.2. Підбирати кухонний та столовий посуд для видачі страв	
		4.3. Порціонувати готові страви, кулінарні вироби та напої	
		4.4. Оформлювати та подавати готові страви, кулінарні вироби та напої	
		4.5. Дотримуватися умов і термінів зберігання і реалізації готових страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на виробництві	
		4.6. Дотримуватися температурного режиму під час подачі готових страв, кулінарних виробів та напоїв, які готуються на виробництві	
		4.7. Дотримуватися вимог до якості страв та напоїв, які готуються на виробництві	
5.	Здатність виготовляти страви, кулінарні вироби і напої для харчування різних напрямів	5.1. Дотримуватися вимог безпеки процесу приготування страв	
		5.2. Використовувати знання про нутритивний склад сировини і готових продуктів харчування	
		5.3. Застосовувати способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів у процесі приготування продукції власного виробництва	
		5.4. Виготовляти страви, кулінарні вироби, напої різних напрямів харчування, у тому числі з використанням інноваційних технологій	
		5.5. Мати навички використання та експлуатації обладнання для виготовлення страв, кулінарних виробів і напоїв різних напрямів	
		5.6. Використовувати сезонні продукти харчування і локальну сировину	
		5.7. Здійснювати первинне механічне та теплове кулінарне оброблення продуктів	
		5.8. Вміти застосовувати принципи взаємозамінності сировини	
		5.9. Використовувати дієтичні добавки, суперфуди, альтернативну або екзотичну сировину тощо	
		5.10. Порціонувати та роздавати страви відповідно до норм харчування	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
		5.11. Користуватися принципами заміни продуктів	
		5.12. Враховувати вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів	
		5.13. Запобігати появі харчових отруень та інфекцій	
		5.14. Здійснювати гігієнічну оцінку якості харчових продуктів відповідно до норм харчування	

Всього балів _____

Кількість балів набрана здобувачем _____

Частка набраних балів _____

Висновок (вміє/не вміє) _____

Голова комісії: _____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

Заступник голови комісії: _____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

Члени комісії _____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

**Оціночний лист
пробної/пробної кваліфікаційної роботи**

Професійний стандарт: Кухар
Професійна кваліфікація: Старший кухар
Дата: _____
ПІБ здобувача _____

Основна трудова функція: **А. Здійснення підготовчих процесів в роботі кухаря**

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (уміти)	Кількість балів (0,1,2)
1.	Готуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	1.1. Перевіряти стан санітарного одягу та дотримуватись правил особистої гігієни	
		1.2. Перевіряти санітарний стан робочого місця та своєчасно усувати недоліки.	
		1.3. Раціонально підбирати відповідне технологічне обладнання та інвентар для здійснення технологічного процесу.	
		1.4. Перевіряти справність та стан готовності до роботи технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь для приготування страв.	
		1.5. Увімкнути та налаштувати обладнання на виконання технологічних операцій.	
		1.6. Контролювати стан зони зберігання та прибирання сміття.	
2.	Здатність дотримуватись та виконувати вимоги охорони праці і безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки	2.1. Дотримуватись правил безпеки праці під час первинної обробки харчових продуктів, приготування, оформлення, подачі страв, кулінарних виробів, напоїв, що готуються на кухні	
		2.2. Дотримуватись основних правил і норм поведінки електробезпеки, протипожежного захисту та в надзвичайних ситуаціях	
		2.3. Користуватись засобами протипожежного захисту та пожежогасіння.	
		2.4. Надавати собі та оточуючим працівникам кухні первинну медичну допомогу	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (уміти)	Кількість балів (0,1,2)
3.	Здатність дотримуватись вимог особистої гігієни і виробничої санітарії перед і під час технологічного процесу	<p>3.1. Підтримувати охайний зовнішній вигляд, утримувати робочий одяг у належному санітарному стані</p> <p>3.2. Підтримувати чистоту у виробничих приміщеннях</p> <p>3.3. Перевіряти санітарний стан робочого місця, своєчасно усувати недоліки</p> <p>3.4. Користуватися і зберігати у належному стані миючі та дезінфікуючі засоби для виробничого устаткування, інвентарю, інструменту та кухонного посуду</p> <p>3.5. Підтримувати устаткування, технологічне обладнання, інвентар та кухонний посуд в належному санітарному стані, уникати їх забруднення та здійснювати своєчасне очищення під час виробничого процесу</p> <p>3.6. Проводити санітарну обробку устаткування, обладнання, інвентарю, кухонного посуду, підтримувати його належний санітарний стан по завершенню виробничого процесу</p> <p>3.7. Забезпечувати правильне зберігання чистого устаткування, обладнання, інвентарю, кухонного посуду</p>	
4.	Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	<p>4.1. Розраховувати кількість необхідної сировини та інгредієнтів;</p> <p>4.2. Отримувати харчові продукти за кількістю і якістю від постачальника або зі складу, з урахуванням температури транспортування та зберігання;</p> <p>4.3. Оформлювати документально приймання сировини від постачальника або зі складу підприємства;</p> <p>4.4. Читати й розуміти маркування, сертифікати якості;</p> <p>4.5. Визначати якість продуктів, інгредієнтів відповідно до нормативно-технічної документації;</p> <p>4.6. Дотримуватися правил товарного сусідства при зберіганні сировини та інгредієнтів;</p> <p>4.7. Користуватися ваговимірвальним обладнанням при зважуванні харчових продуктів;</p>	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (уміти)	Кількість балів (0,1,2)
		4.8. Складати вимогу-накладну на необхідні інгредієнти та продукти;	
		4.9. Вирішувати нестандартні ситуації в процесі прийому продуктів, інгредієнтів та продукції;	
		4.10. Дотримуватись термінів зберігання продуктів під час приймання і використання продукції;	
		4.11. Дотримуватись основних принципів та вимог до безпечності якості харчових продуктів;	
		4.12. Економно використовувати сировину	
5.	Здатність підбирати та використовувати устаткування, виробничий інвентар, інструмент і кухонний посуд,	5.1. Підбирати та підготовлювати устаткування, виробничий інвентар, інструменти, кухонний посуд до роботи	
		5.2. Перевіряти справність і дотримуватись правил експлуатації устаткування	
		5.3. Забезпечувати енергоефективність, дотримуватися енергозберігаючих принципів, раціональної і безпечної експлуатації устаткування	
		5.4. Використовувати пакувальні матеріали згідно їх призначення з дотриманням гігієнічних вимог	
6.	Здатність підбирати та готувати столовий посуд і прибори	6.1. Вміти застосовувати вимоги стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP, в частині підготовки столового посуду	
		6.2. Дотримуватись особистої гігієни під час підготовки столового посуду і приборів	
		6.3. Підібрати та підготувати до роботи столовий посуд та прибори	
		6.4. Забезпечувати правильне зберігання чистого столового посуду та приборів	
		6.5. Користуватися миючими та дезінфікуючими засобами для підготовки столового посуду і приборів	
		6.6. Дотримуватись інструкцій щодо використання миючих та дезінфікуючих засобів при підготовці столового посуду і приборів	
		6.7. Забезпечувати правильне зберігання миючих та дезінфікуючих засобів	

Всього балів _____
 Кількість балів набрана здобувачем _____
 Частка набраних балів _____
 Висновок (вміє/не вміє) _____

Основна трудова функція: Б. Проведення підготовчих операцій до приготування страв, кулінарних виробів та напоїв

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
1.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	1.1. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	
		1.2. Перевіряти якість овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних для приготування страв	
		1.3. Використовувати різні способи обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	
		1.4. Застосовувати відповідне технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	
		1.5. Зменшувати відходи під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	
		1.6. Забезпечувати тимчасове зберігання оброблених овочів та грибів перед приготуванням страв;	
		1.6. Дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, горіхів, фруктів, ягід впродовж технологічного процесу	
		1.7. Дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, горіхів, фруктів, ягід в свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді	
		1.8. Дотримуватись відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів	
		1.9. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	
2.	Здатність виконувати нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами,	2.1. Дотримуватися вимог якості та безпечності процесу підготовки овочів, грибів та фруктів, ягід до нарізання механічним та ручним способами, простими і складними формами, їх фарширування	
		2.2. Підбирати виробничий інвентар, обладнання,	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
	простими і складними формами, їх фарширування	<p>безпечно користуватися ним під час нарізання овочів, фруктів, грибів різними формами, їх фарширування</p> <p>2.3. Використовувати відповідне технологічне обладнання, виробничий інвентар для нарізання овочів, фруктів, грибів та ягід.</p> <p>2.4. Нарізати овочі, гриби, фрукти та ягоди різними формами, складати композиції, фарширувати овочі, гриби, фрукти</p> <p>2.5. Виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв</p> <p>2.6. Зменшувати відходи при нарізанні овочів та грибів, фруктів та їх фаршируванні</p> <p>2.7. Дотримуватися температурних режимів для тимчасового зберігання овочів, фруктів та грибів, ягід та горіхів</p> <p>2.8. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	
3.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку круп, бобових і макаронної продукції	<p>1.3. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки круп, бобових і макаронної продукції</p> <p>1.2. Перевіряти якість круп, бобових і макаронної продукції для приготування страв</p> <p>3.3. Використовувати різні способи обробки круп, бобових і макаронної продукції з урахуванням вимог для приготування страв</p> <p>3.4. Застосовувати відповідне технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки круп, бобових і макаронної продукції</p> <p>3.5. Дотримуватися умов та строків тимчасового зберігання оброблених круп, бобових і макаронної продукції</p> <p>3.6. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	
4	Здатність проводити механічну кулінарну обробку туш	4.1. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш, котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; сільськогосподарської птиці	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
	великої та дрібної забійної худоби, підготовку окремих частин туш та виготовлення котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї	4.2. Перевіряти якість охолоджених і заморожених м'ясних туш та окремих частин м'яса, сільськогосподарської птиці	
		4.3. Дотримуватися умов зберігання туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш, сільськогосподарської птиці в охолодженому і замороженому вигляді	
		4.4. Підбирати та використовувати необхідний виробничий інвентар та технологічне обладнання для обробки м'ясних туш та підготовки окремих їх частин, сільськогосподарської птиці з дотриманням вимог техніки безпеки при розморожуванні, обмиванні, обсушуванні, розрубіванні на частини, жилкуванні, зачистці, охолодженні	
		4.5. Дотримуватися технологічних вимог та техніки безпеки при обробленні м'ясних туш і підготовці окремих їх частин	
		4.6. Вміти виготовляти котлетну масу з м'яса та напівфабрикати з неї	
		4.7. Проводити механічну кулінарну обробку сільськогосподарсько ї птиці	
		4.8. Забезпечувати температурний режим і терміни зберігання при охолодженні та заморожуванні котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, сільськогосподарсько ї птиці з дотриманням вимог до харчової безпеки	
		4.9. Забезпечувати правильне зберігання охолоджених і заморожених котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, сільськогосподарсько ї птиці призначених для подальшого використання	
		4.10. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	
		5.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку туш великої та дрібної забійної худоби, підготовку
5.2. Перевіряти якість охолоджених і заморожених м'ясних туш та окремих частин м'яса			

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
	окремих частин туш та виготовлення напівфабрикатів з них; обробка субпродуктів та кісток	5.3. Дотримуватися умов зберігання туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш, напівфабрикатів з них; субпродуктів та кісток в охолодженому і замороженому вигляді	
		5.4. Підбирати та використовувати необхідний виробничий інвентар та технологічне обладнання для обробки м'ясних туш та підготовки окремих їх частин, з дотриманням вимог техніки безпеки при розморожуванні, обмиванні, обсушуванні, розрубіванні на частини, жилкуванні, зачистці, охолодженні	
		5.5. Дотримуватися технологічних вимог та техніки безпеки при обробленні м'ясних туш і підготовці окремих їх частин; субпродуктів та кісток	
		5.6. Вміти виготовляти напівфабрикати з частин туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш; субпродуктів та кісток	
		5.7. Забезпечувати температурний режим і терміни зберігання при охолодженні та заморожуванні котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, субпродуктів та кісток з дотриманням вимог до харчової безпеки	
		5.8. Забезпечувати правильне зберігання охолоджених і заморожених натуральних напівфабрикатів з м'яса та січеної натуральної маси з м'яса; субпродуктів та кісток, призначених для подальшого використання	
		5.9. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	
6	Здатність проводити механічну кулінарну обробку сільськогосподарської птиці, напівфабрикатів з неї та субпродуктів	6.1. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці та субпродуктів	
		6.2. Дотримуватись умов зберігання сільськогосподарської птиці в охолодженому і замороженому вигляді	
		6.3. Перевіряти якість охолодженої і замороженої сільськогосподарської птиці	
		6.4. Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
		сільськогосподарської птиці	
		6.5. Проводити механічну кулінарну обробку сільськогосподарської птиці, розбирати її та виготовляти напівфабрикати з неї	
		6.6. Забезпечувати температурний режим та терміни зберігання при охолодженні і заморожуванні сільськогосподарської птиці з урахуванням вимог до харчової безпеки	
		6.7. Забезпечувати правильне зберігання охолодженої сільськогосподарської птиці та напівфабрикатів з урахуванням вимог до харчової безпеки	
		6.8. Забезпечувати правильне зберігання субпродуктів призначених для подальшого використання з урахуванням вимог до харчової безпеки	
		6.9. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	
7.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку дичини та напівфабрикатів з неї	7.1. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки дичини	
		7.2. Дотримуватись умов зберігання дичини в охолодженому і замороженому вигляді	
		7.3. Перевіряти органолептичним способом якість охолодженої та замороженої дичини;	
		7.4 Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці дичини;	
		7.5. Проводити механічну кулінарну обробку дичини: розбирати її та виготовляти напівфабрикати з неї	
		7.6. Забезпечувати температурний режим та терміни розморожування дичини з урахуванням вимог до харчової безпеки;	
		7.7. Забезпечувати правильне зберігання охолодженої дичини та напівфабрикатів з урахуванням вимог до харчової безпеки	
		7.8. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	
8.	Здатність проводити	8.1. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки риби з	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
	механічну кулінарну обробку риби з кістковим та хрящовим скелетом, рибну котлетну масу та напівфабрикати з неї	<p>кістковим скелетом, рибної котлетної маси та напівфабрикатів з неї</p> <p>8.2.. Перевіряти якість риби</p> <p>8.3. Забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки</p> <p>8.4. Забезпечувати режим і терміни зберігання живої риби</p> <p>8.5. Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при механічній кулінарній обробці риби;</p> <p>8.6. Здійснювати механічну кулінарну обробку риби: обробка риби з кістковим скелетом</p> <p>8.7. Здійснювати виготовлення рибної котлетної маси та напівфабрикатів різної з неї з урахуванням норм виходу</p> <p>8.8. Дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.</p> <p>8.9. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	
9	Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з хрящовим скелетом, інших видів риб та виготовляти напівфабрикати з них	<p>8.1. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки риби з кістковим скелетом, інших видів риб та виготовлення напівфабрикатів з них</p> <p>8.2.. Перевіряти якість риби</p> <p>8.3. Забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки</p> <p>8.4. Забезпечувати режим і терміни зберігання живої риби</p> <p>8.5. Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при механічній кулінарній обробці риби</p> <p>8.6. Здійснювати механічну кулінарну обробку риби: обробка риби з кістковим скелетом</p> <p>8.7. Здійснювати механічну кулінарну обробку окремих видів риб</p>	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
		8.8. Здійснювати виготовлення напівфабрикатів різної складності та фарширувати різними способами з урахуванням норм виходу	
		8.9. Дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді	
		8.10. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	
10.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку нерибних морепродуктів	10.1. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки нерибних морепродуктів	
		10.2. Перевіряти якість нерибних морепродуктів	
		10.3. Дотримуватися умов зберігання нерибних морепродуктів	
		10.4. Забезпечувати режим і терміни розморожування нерибних морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки	
		10.5. Забезпечувати режим і терміни зберігання живих ракоподібних	
		10.6. Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці та підготовці нерибних морепродуктів	
		10.7. Здійснювати механічну кулінарну обробку та підготовку нерибних морепродуктів;	
		10.8. Дотримуватись технологічних вимог при механічній кулінарній обробці та підготовці нерибних морепродуктів;	
		10.9. Забезпечувати режим і терміни охолодження і заморожування оброблених нерибних морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;	
		10.10. Забезпечити правильне зберігання оброблених нерибних морепродуктів, призначених для подальшого використання.	
		10.11. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	
11.	Здатність виготовлення фаршів та начинок;	11.1. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу виготовлення фаршів та начинок; прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
	прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	11.2. Підбирати та користуватись технологічним обладнанням, інструментом, інвентарем, посудом та організувати робочі місця для приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	
		11.3. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок	
		11.4. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	
		11.5. Раціонально використовувати сировину, мінімізувавши тим самим кількість відходів при приготуванні прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	
		11.6. Перевіряти за органолептичними показниками якість готового тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	
		11.7. Дотримуватися умов і терміну зберігання прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	
		11.8. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	
12.	Здатність виготовлення фаршів та начинок; різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	12.1. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу виготовлення фаршів та начинок; різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	
		12.2. Підбирати та користуватись технологічним обладнанням, інструментом, інвентарем, посудом та організувати робочі місця для приготування різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	
		12.3. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок	
		12.4. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування різних видів тіста напівфабрикатів та виробів з нього	
		12.5. Раціонально використовувати сировину, мінімізувавши тим самим кількість відходів при приготуванні різних видів тіста напівфабрикатів та виробів з нього	
		12.6. Перевіряти за органолептичними показниками якість готового тіста напівфабрикатів та виробів з нього	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
		12.7. Дотримуватися умов і терміну зберігання різних видів тіста напівфабрикатів та виробів з нього	
		12.8. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	

Всього балів _____

Кількість балів набрана здобувачем _____

Частка набраних балів _____

Висновок (вміє/не вміє) _____

Основна трудова функція: **В.Приготування страв, кулінарних виробів і напоїв**

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
1.	Здатність дотримуватись рецептури приготування страв, кулінарних необхідні спеції для отримання смакових властивостей	1.1. Читати і складати технологічні картки, рецептури приготування страв, кулінарних виробів та напоїв;	
		1.2. Уміти розрахувати необхідну кількість сировини для виконання виробничого завдання	
		1.3. Підбирати спеції та приправи для отримання необхідних органолептичних властивостей страв, кулінарних виробів і напоїв	
		1.4. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	
2.	Здатність готувати страви, кулінарні вироби нескладного приготування	2.1. Дотримуватись послідовності технологічного процесу приготування страв кулінарних виробів	
		2.2. Застосовувати способи теплової обробки для приготування страв, кулінарних виробів	
		2.3. Дотримуватись послідовності технологічного процесу приготування страв і кулінарних виробів, що готуються на виробництві	
		2.4. Готувати страви і гарніри з овочів і грибів нескладного приготування, використовувати різні способи їх теплової обробки	
		2.5. Готувати супи нескладного приготування	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
		2.6. Готувати страви і гарніри з круп, бобових і макаронної продукції нескладного приготування	
		2.7. Готувати страви з риби нескладного приготування	
		2.8. Готувати страви з різних видів м'яса, кролів нескладного приготування	
		2.9. Готувати страви з яєць і сиру нескладного	
		2.10. Готувати прісне тісто і вироби з нього	
3.	Здатність готувати страви, кулінарні вироби та напої	3.1. Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу виготовлення страв, кулінарних виробів і напоїв	
		3.2. Застосовувати способи теплової обробки для приготування страв, кулінарних виробів і напоїв	
		3.3. Дотримуватись послідовності технологічного процесу приготування страв кулінарних виробів та напоїв, що готуються на виробництві	
		3.4. Готувати страви і гарніри з овочів і грибів, фруктів, ягід, використовувати різні способи їх теплової обробки	
		3.5. Готувати бульйони	
		3.6. Готувати супи	
		3.7. Готувати соуси	
		3.8. Готувати страви і гарніри з круп, бобових і макаронної продукції	
		3.9. Готувати страви з риби та нерибних морепродуктів	
		3.10. Готувати страви з різних видів м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини і субпродуктів з них	
		3.11. Готувати страви з яєць і сиру	
		3.12. Готувати холодні та гарячі страви і закуски	
		3.13. Готувати солодкі гарячі та холодні страви та напої	
		3.14. Готувати різні види тіста і виробів з нього	
		3.15. Готувати страви для масових заходів (банкетів, фуршетів, коктейлів, офіційних прийомів тощо)	
	Здатність	4.1. Дотримуватися вимог безпечності процесу	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
4.	презентувати і відпускати, реалізовувати страви, кулінарні вироби та напої	презентування та відпуску страв, кулінарних виробів та напоїв	
		4.2. Підбирати кухонний та столовий посуд для видачі страв	
		4.3. Порціонувати готові страви, кулінарні вироби та напої	
		4.4. Оформлювати та подавати готові страви, кулінарні вироби та напої	
		4.5. Дотримуватися умов і термінів зберігання і реалізації готових страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на виробництві	
		4.6. Дотримуватися температурного режиму під час подачі готових страв, кулінарних виробів та напоїв, які готуються на виробництві	
		4.7. Дотримуватися вимог до якості страв та напоїв, які готуються на виробництві	
5.	Здатність виготовляти страви, кулінарні вироби і напої для харчування різних напрямів	5.1. Дотримуватися вимог безпеки процесу приготування страв	
		5.2. Використовувати знання про нутритивний склад сировини і готових продуктів харчування	
		5.3. Застосовувати способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів у процесі приготування продукції власного виробництва	
		5.4. Виготовляти страви, кулінарні вироби, напої різних напрямів харчування, у тому числі з використанням інноваційних технологій	
		5.5. Мати навички використання та експлуатації обладнання для виготовлення страв, кулінарних виробів і напоїв різних напрямів	
		5.6. Використовувати сезонні продукти харчування і локальну сировину	
		5.7. Здійснювати первинне механічне та теплове кулінарне оброблення продуктів	
		5.8. Вміти застосовувати принципи взаємозамінності сировини	
		5.9. Використовувати дієтичні добавки, суперфуди, альтернативну або екзотичну сировину тощо	
		5.10. Порціонувати та роздавати страви відповідно до норм харчування	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
		5.11. Користуватися принципами заміни продуктів	
		5.12. Враховувати вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів	
		5.13. Запобігати появі харчових отруень та інфекцій	
		5.14. Здійснювати гігієнічну оцінку якості харчових продуктів відповідно до норм харчування	

Всього балів _____

Кількість балів набрана здобувачем _____

Частка набраних балів _____

Висновок (вміє/не вміє) _____

Основна трудова функція: **Г. Розроблення рецептур страв та контроль дотримання технології їх приготування**

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
1.	Здатність розробляти рецептури нових страв кулінарних виробів і напоїв	1.1. Складати меню у відповідності до профілю та концепції закладу;	
		1.2. Використовувати різні методи (способи) оптимізації меню;	
		1.3. Брати участь у розробці плану-меню з метою раціонального використання сировини;	
		1.4. Аналізувати попит споживачів, пропозиції конкурентного середовища щодо асортименту страв, меню, послуг і фактори, від яких залежить просування продукції;	
		1.5. Розробляти технологічні картки на фірмові (авторські) страви, кулінарні вироби і напої	
2.	Здатність проводити розрахунок необхідної кількості сировини та інгредієнтів для приготування страв, кулінарних виробів і напоїв	2.1. Розрахувати необхідну кількість сировини для приготування страв, кулінарних виробів і напоїв	
		2.2. Здійснювати взаємозамінність сировини для приготування страв, кулінарних виробів і напоїв	
		2.3. Приймати сировину за кількістю та якістю	
		Користуватися ваговимірювальним обладнанням під час зважування сировини	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
3.	Здатність здійснювати контроль за технологією приготування їжі, нормами закладання сировини та додержанням принципів НАССР	3.1. Організувати виробничий процес;	
		3.2. Дотримання норм закладання сировини	
		3.3. Ефективно експлуатувати і модернізувати діюче устаткування;	
		3.4. Запроваджувати нові технологічні процеси та застосовувати високопродуктивні апарати;	
		3.5. Виявляти резерви підвищення інтенсивності та економічності процесів, зниження витрат і собівартості продукції;	
		3.6. Забезпечувати виготовлення кулінарної продукції з дотриманням вимог стандартів ISO 9001, ISO 22000, НАССР та інших систем забезпечення якості і безпечності у процес виготовлення продукції власного виробництва	
4.	Здатність проводити бракераж готової продукції	4.1. Оцінювати якість та ліквідну кількість продовольчої сировини і готової продукції;	
		4.2. Визначати фальсифікації продовольчої сировини	
		4.3. Знижувати кількості шкідливих речовин в харчових продуктах	
		4.4. Проводити бракераж страв, кулінарних виробів і напоїв, заповнювати бракеражний журнал	
		4.5. Усувати дефекти в готовій продукції.	

Всього балів

Кількість балів набрана здобувачем

Частка набраних балів

Висновок (вміє/не вміє)

Основна трудова функція: **Д. Запровадження та ведення нормативно-технічної документації згідно вимог систем ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інші систем**

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
1.	Здатність впроваджувати системи якості і безпечності та ведення нормативно-технічної документації	1.1. Впроваджувати у закладах ресторанного господарства систему HACCP та інші системи	
		1.2. Визначати і аналізувати ризики протягом повного циклу виробництва	
		1.3. Визначати і аналізувати контрольні критичні точки	
		1.4. Розробляти коригувальні дії	
		1.5. Вести нормативно-технічну документацію	
		1.6. Зберігати та актуалізувати нормативно-технічну документацію, здійснювати оцінку її ефективності	

Всього балів _____

Кількість балів набрана здобувачем _____

Частка набраних балів _____

Висновок (вміє/не вміє) _____

Всього балів _____

Основна трудова функція: **Е. Менеджерські функції на підприємстві харчування**

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
1.	Застосування менеджерських функцій на підприємстві харчування	1.1. Вибудовувати і налагоджувати технологічний процес на виробництві (підбір обладнання, облаштування приміщень тощо) з урахуванням вимог системи HACCP та інших систем	
		1.2. Планувати бюджет виробництва та оптимізація використання ресурсів	
		1.3. Розробляти меню, складати виробничу програму згідно особливостей підприємства	
		1.4. Аналізувати ринок і тенденції продукції харчової промисловості для впровадження нових ідей	
		1.5. Моніторити споживчий попит на продукцію власного виробництва	

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (вміти)	Кількість балів (2,1,0)
		1.6. Підбирати кадрові активи	
		1.7. Планувати роботу виробництва, включаючи складання графіків персоналу	
		1.8. Оцінювати роботу співробітників, проводити атестацію	
		1.9. Підвищувати рівень професійної кваліфікації підлеглих працівників	
		1.10. Управляти конфліктами в команді та створювати позитивне робоче середовище	
		1.11. Пріоритезувати завдання для злагодженої роботи виробництва навіть у пікові години	
		1.12. Проводити майстер-класи, тренінги щодо запровадження авторських, фірмових страв з метою розширення асортименту продукції	
		1.13. Вирішувати непередбачувані виробничі ситуації (поломка обладнання, раптовий брак персоналу тощо)	
		1.14. Приймати рішення в критичних ситуаціях (ракетна небезпека, пожежа тощо)	

Всього балів

Кількість балів набрана здобувачем

Частка набраних балів

Висновок (вміє/не вміє)

Голова комісії:

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

Заступник голови комісії:

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

Члени комісії

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

**Протокол
засідання кваліфікаційної комісії**

Професійний стандарт: Кухар;

Професійна кваліфікація: Кухар

Дата: _____

ПІБ здобувача _____

Шифр виду роботи	Назва виду роботи (основної трудової функції)	Теоретичний іспит (знає/не знає)	Пробна/пробна кваліфікаційна робота (вміє/не вміє)	Висновок (компетентний / не компетентний)
А	Здійснення підготовчих процесів в роботі кухаря			
Б	Проведення підготовчих операцій до приготування страв, кулінарних виробів та напоїв			
В	Приготування страв, кулінарних виробів і напоїв			

Висновок: _____

Рекомендації:

Голова комісії: _____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

Заступник голови комісії: _____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

Члени комісії _____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

**Протокол
засідання кваліфікаційної комісії**

Професійний стандарт: Кухар;
Професійна кваліфікація: Старший кухар
Дата: _____
ПІБ здобувача _____

Шифр виду роботи	Назва виду роботи (основної трудової функції)	Теоретичний іспит (знає/не знає)	Пробна/пробна кваліфікаційна робота (вміє/не вміє)	Висновок (компетентний / не компетентний)
А	Здійснення підготовчих процесів в роботі кухаря			
Б	Проведення підготовчих операцій до приготування страв, кулінарних виробів та напоїв			
В	Приготування страв, кулінарних виробів і напоїв			
Г	Розроблення рецептур страв та контроль дотримання технології їх приготування			
Д.	Запровадження та ведення нормативно-технологічної документації згідно вимог систем ISO9001, ISO22000, HACCP інших систем			
Е.	Менеджерські функції на підприємстві харчування.			

Висновок: Компетентний/ не компетентний

Рекомендації:

Голова комісії: _____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ
Заступник голови комісії: _____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ
Члени комісії _____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ
_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ
_____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ