

Критерії оцінювання навчальних досягнень учнів з професійно – теоретичної підготовки з професії «Офіціант»

	Офіціант (III розряд) Модуль ОФ 3.1.	Офіціант (IV розряд) Модуль ОФ 4.1.
Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень	Критерії оцінювання навчальних досягнень
<i>Середній рівень</i>		
4	<p>Учень (учениця) на рівні запам'ятовування без розуміння здійснює підготовку торгового залу до обслуговування: прості прийоми сервірування столів; знає порядок підготовки спецій і приправ, розпізнає етапи підготовки залів до обслуговування; розпізнає : сучасне обладнання ЗРГ, асортимент сучасного посуду, види столової білизни; виконує практичні завдання з допомогою викладача щодо створення різних видів меню та кулінарної характеристики страв і напоїв. Стикається зі значними труднощами при аналізі та порівнянні різних видів меню та преїскурантів. Недостатньо усвідомлено виконує правила отримання посуду, приборів, столової білизни та правила підготовки посуду, приборів, столової білизни. При відповіді та виконанні практичних завдань щодо способів складання серветок, сервірування столів різними стилями припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може.</p>	<p>Учень (учениця) на рівні запам'ятовування без розуміння відтворює навчальний матеріал щодо новітньої техніки і технології клінінгових операцій; сучасних видів послуг і форм обслуговування у сфері готельної індустрії; правил обслуговування і режиму роботи закладу в святкові дні; міжнародних стандартів обслуговування відвідувачів; роботи кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування) та виконує практичні завдання з допомогою викладача. Стикається зі значними труднощами при отримуванні посуду, приборів, білизни і здачі їх після закінчення зміни; використання спеціального посуду, обладнання, інвентарю, спеціальних візочків та підносів для роботи згідно з призначенням; використання технічних пристроїв для полірування посуду; розрахунку кількості посуду та аксесуарів відповідно до потреби. Недостатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань щодо обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами; функцій фумельє, сомельє, бариста; сучасних видів послуг і форм обслуговування у ресторанній індустрії; розрахунку з відвідувачами; переліку додаткових послуг припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може.</p>
5	<p>Учень (учениця) на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює підготовку торгового залу до обслуговування: прості прийоми сервірування столів; знає порядок підготовки спецій і приправ, розпізнає етапи підготовки</p>	<p>Учень (учениця) на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює основні положення навчального матеріалу щодо новітньої техніки і технології клінінгових операцій; сучасних видів послуг і форм обслуговування у сфері готельної індустрії; правил</p>

	<p>залів до обслуговування; розпізнає: сучасне обладнання ЗРГ, асортимент сучасного посуду, види столової білизни, вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни та виконує практичні завдання щодо створення різних видів та структуру меню, та кулінарної характеристики страв і напоїв з частковою допомогою викладача.</p> <p>З помилками дає визначення основних видів ЗРГ. Може частково обґрунтувати і проаналізувати свою відповідь при підготовці столового посуду та білизни до обслуговування. Недостатньо усвідомлено користується технологічними картками та калькуляціями страв. При відповіді та виконанні практичних завдань щодо сервірування столів різними стилями припускається помилок, які самостійно виправити не може</p>	<p>обслуговування і режиму роботи закладу в святкові дні; міжнародних стандартів обслуговування відвідувачів; роботи кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування) та виконує практичні завдання з частковою допомогою викладача. Стикається з помилками при отримуванні посуду, приборів, білизни і здачі їх після закінчення зміни; використання спеціального посуду, обладнання, інвентарю, спеціальних візочків та підносів для роботи згідно з призначенням; використання технічних пристроїв для полірування посуду; розрахунку кількості посуду та аксесуарів відповідно до потреби.. Недостатньо усвідомлено користується технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань щодо обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами; функцій фумельє, сомельє, бариста; сучасних видів послуг і форм обслуговування у ресторанній індустрії; розрахунку з відвідувачами; переліку додаткових послуг припускається помилок, які самостійно виправити не може.</p>
6	<p>Учень (учениця) без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал щодо підготовки торгового залу до обслуговування: прості прийоми сервірування столів; знає порядок підготовки спецій і приправ, розпізнає етапи підготовки залів до обслуговування; знає: сучасне обладнання ЗРГ, асортимент сучасного посуду, види столової білизни, правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни та виконує практичні завдання щодо: порядку запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів; рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв з епізодичною допомогою викладача.</p> <p>З окремими помилками дає визначення основних понять та видів ЗРГ, приміщень ЗРГ. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і</p>	<p>Учень (учениця) без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал щодо новітньої техніки і технології клінінгових операцій; сучасних видів послуг і форм обслуговування у сфері готельної індустрії; правил обслуговування і режиму роботи закладу в святкові дні; міжнародних стандартів обслуговування відвідувачів; роботи кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування) та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З окремими помилками розрізняє асортимент і призначення столового посуду із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка; використання спеціального посуду, обладнання, інвентарю, спеціальних візочків та підносів для роботи згідно з призначенням; використання технічних пристроїв для полірування посуду; розрахунку кількості посуду та аксесуарів відповідно до потреби, дає визначення</p>

	<p>робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструкторсько-технологічної документації: технологічними та калькуляційними картками, різними видами меню, оформляє рахунки. При відповіді та виконанні практичних завдань щодо сервірування столів різними стилями, підготовці квітів та спецій припускається помилок, які може частково виправити.</p>	<p>основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструкторсько-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань щодо обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами; функцій фумельє, сомельє, бариста; сучасних видів послуг і форм обслуговування у ресторанній індустрії; розрахунку з відвідувачами; переліку додаткових послуг припускається помилок, які може частково виправити.</p>
<i>Достатній рівень</i>		
7	<p>Учень (учениця) самостійно з розумінням відтворює роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів; оформляє букети, квіткові композиції, використовує елементи декору; підбирає та готує посуд, прибори, столову білизну з урахування виду обслуговування; виконує сервірування столів; готує спеції і приправи та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах. Виконує вправи щодо складання меню, преїскурантів, карт напоїв. Його відповідь в цілому правильна, але містить неточності й недостатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання щодо основи оформлення інтер'єру торгових та банкетних залів, використовує знання іноземної мови на середньому рівні, підбирає та розраховує необхідну кількість столового посуду, білизни за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача. Користується довідковою інформацією, технічною і технологічною документацією: технологічними та калькуляційними картками, різними видами меню. При відповіді та виконанні практичних завдань щодо сервірування столів різними стилями, складанні кулінарної характеристики страв, складанні калькуляційних карт, технологічних карт припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє сам.</p>	<p>Учень (учениця) самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу щодо новітньої техніки і технології клінінгових операцій; сучасних видів послуг і форм обслуговування у сфері готельної індустрії; правил обслуговування і режиму роботи закладу в святкові дні; міжнародних стандартів обслуговування відвідувачів; роботи кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування) та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах. Розрізняє асортимент і призначення столового посуду із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка; використання спеціального посуду, обладнання, інвентарю, спеціальних візочків та підносів для роботи згідно з призначенням; використання технічних пристроїв для полірування посуду; розрахунку кількості посуду та аксесуарів відповідно до потреби, аналізує, порівнює, робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, але містить неточності й недостатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) з консультативною допомогою викладача. Користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань щодо обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами; функцій фумельє, сомельє, бариста; сучасних видів послуг і форм</p>

		обслуговування у ресторанній індустрії; розрахунку з відвідувачами; переліку додаткових послуг припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.
8	<p>Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал щодо правил роботи закладів ресторанного господарства; санітарних правил для закладів ресторанного господарства; правил і норм охорони праці, протипожежного захисту; вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни; використовує іноземну мову в межах розмовного мінімуму на достатньому рівні та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, розрізняє: сучасне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, асортимент сучасного посуду та його призначення; види столової білизни, способи її зберігання та порівнює інформацію, встановлює її зв'язок з обраною професією та робить висновки. Відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання щодо правил отримання посуду, приборів, столової білизни; норм оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною; правил підготовки посуду, приборів, столової білизни, виконує сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією: складає технологічні картки, кулінарну характеристику страв та напоїв, складає калькуляційні картки. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.</p>	<p>Учень (учениця) самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал щодо новітньої техніки і технології клінінгових операцій; сучасних видів послуг і форм обслуговування у сфері готельної індустрії; правил обслуговування і режиму роботи закладу в святкові дні; міжнародних стандартів обслуговування відвідувачів; роботи кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування) та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Розрізняє асортимент і призначення столового посуду із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка; використання спеціального посуду, обладнання, інвентарю, спеціальних візочків та підносів для роботи згідно з призначенням; використання технічних пристроїв для полірування посуду; розрахунку кількості посуду та аксесуарів відповідно до потреби, аналізує, порівнює інформацію, встановлює її зв'язок з обраною професією та робить висновки. Відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань щодо обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами; функцій фумельє, сомельє, бариста; сучасних видів послуг і форм обслуговування у ресторанній індустрії; розрахунку з відвідувачами; переліку додаткових послуг припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.</p>
9	Учень (учениця) володіє основним навчальним матеріалом в усній,	Учень (учениця) володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій

	<p>письмовій і графічній формах щодо правил роботи закладів ресторанного господарства; санітарних правил для закладів ресторанного господарства; правил і норм охорони праці, протипожежного захисту; вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни; використовує іноземну мову в межах розмовного мінімуму на достатньому рівні та застосовує його при виконанні практичних завдань як у типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію про: сучасне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, асортимент сучасного посуду та його призначення; види столової білизни, способи її зберігання та порівнює інформацію, встановлює зв'язок з обраною професією та робить висновки. Відповідь учня в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання щодо правил отримання посуду, приборів, столової білизни; норм оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною; правил підготовки посуду, приборів, столової білизни, виконує сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру за типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією: меню, прейскуранти, технологічні та калькуляційні картки, складає кулінарну характеристику страв. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.</p>	<p>і графічній формах щодо новітньої техніки і технології клінінгових операцій; сучасних видів послуг і форм обслуговування у сфері готельної індустрії; правил обслуговування і режиму роботи закладу в святкові дні; міжнародних стандартів обслуговування відвідувачів; роботи кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування) та застосовує його при виконанні практичних завдань як у типових, так і в дещо ускладнених умовах. Розрізняє асортимент і призначення столового посуду із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка; використання спеціального посуду, обладнання, інвентарю, спеціальних візочків та підносів для роботи згідно з призначенням; використання технічних пристроїв для полірування посуду; розрахунку кількості посуду та аксесуарів відповідно до потреби, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює зв'язок з обраною професією та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань щодо обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами; функцій фумельє, сомельє, бариста; сучасних видів послуг і форм обслуговування у ресторанній індустрії; розрахунку з відвідувачами; переліку додаткових послуг припускається несуттєвих помилок припускається несуттєвих помилок, які може виправити.</p>
<i>Високий рівень</i>		
10	<p>Учень (учениця) уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію обсягом, передбаченим програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу щодо правил роботи закладів ресторанного господарства; санітарних правил для закладів ресторанного господарства;</p>	<p>Учень (учениця) уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію обсягом, передбаченим програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу щодо новітньої техніки і технології клінінгових операцій; сучасних видів послуг і форм обслуговування у сфері готельної</p>

	<p>правил і норм охорони праці, протипожежного захисту; вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни; використовує іноземну мову в межах розмовного мінімуму на високому рівні та здатний їх правильно використовувати для виконання практичних завдань. Відповідь учня (учениці) повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації. Учень (учениця) самостійно і правильно застосовує довідкову інформацію, технічну та конструкторсько-технологічну документацію. Практичні завдання щодо правил отримання посуду, приборів, столової білизни; норм оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною; правил підготовки посуду, приборів, столової білизни, виконує сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру виконує в цілому правильно в повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінених умовах. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається окремих неточностей, які може виправити самостійно. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нового устаткування, обладнання та техніки.</p>	<p>індустрії; правил обслуговування і режиму роботи закладу в святкові дні; міжнародних стандартів обслуговування відвідувачів; роботи кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування) та здатний їх правильно використовувати для виконання практичних завдань. Відповідь учня (учениці) повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Розрізняє асортимент і призначення столового посуду із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка; використання спеціального посуду, обладнання, інвентарю, спеціальних візочків та підносів для роботи згідно з призначенням; використання технічних пристроїв для полірування посуду; розрахунку кількості посуду та аксесуарів відповідно до потреби, аналізує, порівнює і систематизує інформацію. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації. Учень (учениця) самостійно і правильно застосовує довідкову інформацію, технічну та конструкторсько-технологічну документацію. Практичні завдання виконує в цілому правильно в повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінених умовах. При відповіді та виконанні практичних завдань щодо обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами; функцій фумельє, сомельє, бариста; сучасних видів послуг і форм обслуговування у ресторанній індустрії; розрахунку з відвідувачами; переліку додаткових послуг припускається окремих неточностей, які може виправити самостійно. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нового устаткування, обладнання та техніки.</p>
11	<p>Учень (учениця) володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу щодо правил роботи закладів ресторанного господарства; санітарних правил для закладів ресторанного господарства; правил і норм охорони праці, протипожежного захисту; вимоги виробничої санітарії</p>	<p>Учень (учениця) володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі щодо новітньої техніки і технології клінінгових операцій; сучасних видів послуг і форм обслуговування у сфері готельної індустрії; правил обслуговування і режиму роботи закладу в святкові дні; міжнародних стандартів</p>

	<p>та особистої гігієни; використовує іноземну мову в межах розмовного мінімуму на високому рівні в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь учня (учениці) повна, правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації, технічної та інструкторсько-технологічної документації: технологічні та калькуляційні картки, карти напоїв, різні види меню в межах навчальної програми. Може самостійно складати окремі її види. Практичні завдання щодо правил отримання посуду, приборів, столової білизни; норм оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною; правил підготовки посуду, приборів, столової білизни, виконує сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру виконує правильно у повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нового устаткування, обладнання та техніки .</p>	<p>обслуговування відвідувачів; роботи кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування) та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь учня (учениці) повна, правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу., інвентарю, спеціальних візочків та підносів для роботи згідно з Розрізняє асортимент і призначення столового посуду із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка; використання спеціального посуду, обладнання призначенням; використання технічних пристроїв для полірування посуду; розрахунку кількості посуду та аксесуарів відповідно до потреби, аналізує, порівнює і систематизує інформацію. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації, технічної та інструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно складати окремі її види: меню, прейскуранти, карти напоїв, технологічні картки, калькуляційні картки. Практичні завдання виконує правильно у повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. При відповіді та виконанні практичних завдань щодо обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами; функцій фумельє, сомельє, бариста; сучасних видів послуг і форм обслуговування у ресторанній індустрії; розрахунку з відвідувачами; переліку додаткових послуг припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нового устаткування, обладнання та техніки</p>
12	Учень (учениця) володіє системними знаннями навчального матеріалу щодо	Учень (учениця) володіє системними знаннями навчального матеріалу щодо

	<p>правил роботи закладів ресторанного господарства; санітарних правил для закладів ресторанного господарства; правил і норм охорони праці, протипожежного захисту; вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни; використовує іноземну мову в межах розмовного мінімуму на високому рівні та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, передбачених навчальною програмою. Відповідь учня (учениці) повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та між предметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно і усвідомлено використовує всі види довідкової, технічної та конструкторсько-технологічної документації: технологічні та калькуляційні картки, карти напоїв, різні види меню в межах навчальної програми. Бездоганно виконує практичні завдання щодо правил отримання посуду, приборів, столової білизни; норм оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною; правил підготовки посуду, приборів, столової білизни, виконує сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.</p>	<p>новітньої техніки і технології клінінгових операцій; сучасних видів послуг і форм обслуговування у сфері готельної індустрії; правил обслуговування і режиму роботи закладу в святкові дні; міжнародних стандартів обслуговування відвідувачів; роботи кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування) та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, передбачених навчальною програмою. Відповідь учня (учениці) повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Розрізняє асортимент і призначення столового посуду із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка; використання спеціального посуду, обладнання призначенням; використання технічних пристроїв для полірування посуду; розрахунку кількості посуду та аксесуарів відповідно до потреби, аналізує, порівнює і систематизує інформацію. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно і усвідомлено використовує всі види довідкової, технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Бездоганно виконує практичні завдання щодо обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами; функцій фумельє, сомельє, бариста; сучасних видів послуг і форм обслуговування у ресторанній індустрії; розрахунку з відвідувачами; переліку додаткових послуг як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нового устаткування, обладнання та техніки.</p>
	Офіціант (III розряд) Модуль ОФ 3.2.	
Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень	
<i>Середній рівень</i>		
4	Учень (учениця) на рівні запам'ятовування без розуміння	

	<p>відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання з допомогою викладача, а саме: застосовує діловий етикет та культуру спілкування; обслуговує неофіційні банкету; підтримує позитивний імідж закладу; обирає тактику поведінки, має низький рівень професійної культури мовлення. Стикається зі значними труднощами при прийманні замовлення від споживачів; застосуванні правил підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надаванні вичерпної інформації щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо; використання різних типів мовного етикету та іноземної мови у своїй професійній діяльності. Недостатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією, а саме заповнення бланків рахунків. При відповіді та виконанні практичних завдань щодо правил отримання і подачі страв та напоїв із роздавальні та буфету; вимог до їх оформлення і температури; етикету споживання окремих страв; правил подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; правил поведінки за столом, правил користування приборами, серветками; порядку оформлення рахунків, прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може.</p>	
5	<p>Учень (учениця) на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює основні положення навчального матеріалу щодо застосування ділового етикету та культури спілкування; обслуговування неофіційних банкетів; підтримання позитивного іміджу закладу; вибору тактики поведінки; має низький рівень професійної культури мовлення та виконує практичні завдання з частковою допомогою викладача. З помилками приймає замовлення від</p>	

	<p>споживачів; використовує правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надає вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів. Може частково обґрунтувати і проаналізувати свою відповідь. Недостатньо усвідомлено користується технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань щодо правил отримання і подачі страв та напоїв із роздавальні та буфету; вимог до їх оформлення і температури; етикету споживання окремих страв; правил подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; порядку оформлення рахунків; правил і прийомів прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни припускається помилок, які самотійно виправити не може.</p>	
6	<p>Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал, а саме: застосовує діловий етикет та культуру спілкування; обслуговування неофіційних банкетів; підтримання позитивного іміджу закладу; вибору тактики поведінки; має низький рівень професійної культури мовлення та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З окремими помилками приймає замовлення від споживачів; використовує правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надає вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструкторсько-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань щодо правил отримання і подачі страв та напоїв із роздавальні та буфету; вимог до їх оформлення і температури; етикету споживання</p>	

	окремих страв; правил подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; порядку оформлення рахунків; правил і прийомів прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни припускається помилок, які може частково виправити.	
<i>Достатній рівень</i>		
7	<p>Учень (учениця) самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: застосовує діловий етикет та культуру спілкування; обслуговування неофіційних банкетів; підтримання позитивного іміджу закладу; вибору тактики поведінки; має достатній рівень професійної культури мовлення та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, приймає замовлення від споживачів; використовує правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надає вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів, робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, але містить неточності й недостатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання щодо правил отримання і подачі страв та напоїв із роздавальні та буфету; вимог до їх оформлення і температури; етикету споживання окремих страв; правил подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; порядку оформлення рахунків; правил і прийомів прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни за типовим алгоритмом (послідовність дій) з консультативною допомогою викладача. Користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.</p>	
8	Учень (учениця) самостійно з	

	<p>розумінням відтворює основний навчальний матеріал а саме: застосовує діловий етикет та культуру спілкування; обслуговування неофіційних банкетів; підтримання позитивного іміджу закладу; вибору тактики поведінки; має достатній рівень професійної культури мовлення та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію, приймає замовлення від споживачів; використовує правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надає вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів та робить висновки. Відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання щодо правил отримання і подачі страв та напоїв із роздавальні та буфету; вимог до їх оформлення і температури; етикету споживання окремих страв; правил подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; порядку оформлення рахунків; правил і прийомів прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.</p>	
9	<p>Учень (учениця) володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах а саме: застосовує діловий етикет та культуру спілкування; обслуговування неофіційних банкетів; підтримання позитивного іміджу закладу; вибору тактики поведінки; має достатній рівень професійної культури мовлення та застосовує його при виконанні практичних завдань як у типових, так і</p>	

	<p>в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, приймає замовлення від споживачів; використовує правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надає вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів, встановлює зв'язок з обраною професією та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом щодо правил отримання і подачі страв та напоїв із роздавальні та буфету; вимог до їх оформлення і температури; етикету споживання окремих страв; правил подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; порядку оформлення рахунків; правил і прийомів прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.</p>	
<i>Високий рівень</i>		
10	<p>Учень (учениця) уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію обсягом, передбаченим програмою, а саме: застосовує діловий етикет та культуру спілкування; обслуговує неофіційні банкетні; підтримує позитивний імідж закладу; вибирає тактики поведінки; має високий рівень професійної культури мовлення. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу та здатний їх правильно використовувати для виконання практичних завдань щодо правил отримання і подачі страв та напоїв із роздавальні та буфету; вимог до їх оформлення і температури; етикету споживання окремих страв; правил подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; порядку</p>	

	<p>оформлення рахунків; правил і прийомів прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни. Відповідь учня (учениці) повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації. Учень (учениця) самостійно і правильно застосовує довідкову інформацію, технічну та конструкторсько-технологічну документацію. Практичні завдання виконує в цілому правильно в повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінених умовах. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається окремих неточностей, які може виправити самостійно. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нового сучасного устаткування та техніки</p>	
11	<p>Учень (учениця) володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі, а саме: застосовує діловий етикет та культуру спілкування; обслуговує неофіційні банкетні; підтримує позитивний імідж закладу; вибирає тактики поведінки; має високий рівень професійної культури мовлення та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь учня (учениці) повна, правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації, технічної та інструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми: меню, преїскуранти, карти напоїв, технологічні картки,</p>	

	<p>калькуляційні картки. Може самостійно складати окремі її види. Практичні завдання щодо правил отримання і подачі страв та напоїв із роздавальні та буфету; вимог до їх оформлення і температури; етикету споживання окремих страв; правил подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; порядку оформлення рахунків; правил і прийомів прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни виконує правильно у повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Проявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нового сучасного устаткування та техніки</p>	
12	<p>Учень (учениця) володіє системними знаннями навчального матеріалу, а саме: застосовує діловий етикет та культуру спілкування; обслуговує неофіційні банкети; підтримує позитивний імідж закладу; вибирає тактики поведінки; має високий рівень професійної культури мовлення та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, передбачених навчальною програмою. Відповідь учня (учениці) повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно і усвідомлено використовує всі види довідкової, технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми: меню, преїскуранти, карти напоїв, технологічні картки, калькуляційні картки. Бездоганно виконує практичні</p>	

<p>завдання щодо правил отримання і подачі страв та напоїв із роздавальні та буфету; вимог до їх оформлення і температури; етикету споживання окремих страв; правил подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; порядку оформлення рахунків; правил і прийомів прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нового сучасного устаткування та техніки</p>	
--	--