

ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор ДНЗ

«ОДЕСЬКИЙ ЦЕНТР ПТО ДСЗ»

Роман САРЖИНСЬКИЙ

2023 року

АНКЕТА

самооцінювання результатів навчання для присвоєння та/або підтвердження професійної кваліфікації «Кондитер (кондитер 4 розряду)»

ВІДОМОСТІ ПРО ПРЕТЕНДЕНТА

ПІБ здобувача:

Дата заповнення:

Номер телефону:

E-mail (електронна адреса):

ТРУДОВІ ФУНКЦІЇ А, Б, В

Вам необхідно здійснити самооцінювання за основними трудовими функціями, що зазначені в професійному стандарті «КОНДИТЕР»

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ

Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка			
		Я ніколи не брав участь в цій діяльності	Я пробував це робити під керівництвом інших осіб	Я можу це виконувати на рівні вимог до професійної кваліфікації «Кондитер (кондитер 4 розряду)», можу продемонструвати професійну компетентність	Я можу це виконувати на рівні вимог до професійної кваліфікації «Кондитер (кондитер 4 розряду)», можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1	2	3	4	5	6
А. Проведення підготовчих та допоміжних робіт, необхідних у процесі виготовлення кондитерських виробів					
1. Здатність застосовувати у практичній діяльності технології приготування кондитерських виробів, засоби та предмети праці, необхідні для виготовлення кондитерських виробів	1.1. Готувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватися засобами (кухонними машинами, універсальними кухонними машинами, машинами з електроприводом; ваговимірjuвальним устаткуванням, механізмами для підготовки сировини, машинами для замісу тіста та збивання продуктів, машинами для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильним устаткуванням,				

Особистий підпис _____

1	2	3	4	5	6
	тепловим устаткуванням, робочі поверхні тощо) та предметами праці				
	1.2. Вирішувати проблемні ситуації, що виникають під час застосування/експлуатації відповідних засобів праці				
	1.3. Застосовувати Стандарти ISO 9001,180 22000, HACCP під час організації робочого місця кондитера				
	1.4. Користуватися нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку				
	1.5. Користуватися збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою				
	1.6. Визначити процентні величини, робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів				
	1.7. Визначити етапи роботи виробничого процесу та їх важливість для продукту, принципи його розробки				
	1.8. Виготовляти різні кондитерські вироби та кондитерські прикраси безпосередньо перед їх випічкою, холодним та замороженим способом приготування згідно з інструкціями підприємства				
	1.9. Виготовляти кондитерські вироби вручну, використовуючи змішування, спінювання, збивання, обсмажування, заморожування, термостатування, прокатку та поєднання цих технік. Упаковувати вироби для зберігання, транспортування та продажу				
	1.10. Оцінювати продукцію та її пакування на відчуття.				
	1.11. Оцінювати власну роботу та отримувати (ураховувати) відгуки про неї від колег, керівництва та споживачів виготовленої продукції				

Особистий підпис _____

1	2	3	4	5	6
2. Здатність проводити підготовку до початку робочого процесу та організувати робоче місце	2.1. Раціонально підбирати та готувати до роботи виробничий інвентар, інструмент, ваговимірювальні пристрої, прилади, обладнання та устаткування				
	2.2. Вмикати та налаштовувати електричне та механічне обладнання на виконання технологічних операцій.				
	2.3. Готувати зону зберігання сміття та відходів. Сортувати їх відповідно до інструкцій з переробки				
	2.4. Розраховувати кількість необхідної сировини та інгредієнтів				
	2.5. Отримувати харчові продукти за кількістю і якістю від постачальника або зі складу, з урахуванням температури транспортування та зберігання				
	2.6. Оформлювати документально приймання сировини від постачальника або зі складу підприємства				
	2.7. Користуватися ваго вимірювальним обладнанням при зважуванні харчових продуктів				
	2.8. Складати вимогу-накладну на необхідні інгредієнти та продукти				
	2.9. Вирішувати нестандартні ситуації в процесі прийому продуктів, інгредієнтів та продукції				
	2.10. Дотримуватися основних принципів та вимог до безпечності якості харчових продуктів				
	2.11. Дотримуватися термінів зберігання заморожених продуктів під час приймання і використання продукції				
	2.12. Застосовувати Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP під час підготовки робочого місця кондитера до роботи				
	2.13. Забезпечувати правильність маркування сировини та продукції				
3. Здатність застосовувати на практиці методи енергозбереження та вимоги бережливого виробництва	3.1. Раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали				
	3.2. Раціонально і ефективно експлуатувати обладнання, інші засоби праці, використовувати предмети праці				
	3.3. Використовувати енергозберігаючі технології, енергоефективне				

Особистий підпис _____

1	2	3	4	5	6
	технологічне обладнання				
4. Здатність застосовувати при виготовленні кондитерських виробів методи та процедури профільного малювання та ліплення	4.1. Наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з поєднанням фарб				
	4.2. Малювати та ліпити геометричні фігури, орнамент та прикраси з нього				
	4.3. Малювати та ліпити листя різної форми, квіти, фрукти, овочі				
	4.4. Малювати та ліпити інші складні фігури, малюнки та орнаменти				
5. Здатність дотримуватися правил і норм з охорони та безпеки праці, протипожежного захисту, вимог трудового законодавства та професійної етики та вимог системи НАССР	5.1. Організовувати робоче місце відповідно до вимог правил і норм з охорони та безпеки праці, забезпечувати особисту безпеку в процесі виконання відповідних робіт				
	5.2. Дотримуватися правил безпеки праці під час усіх технологічних процесів з виготовлення кондитерських виробів і напівфабрикатів				
	5.3. Дотримуватися основних правил і норм електробезпеки та протипожежного захисту				
	5.4. Визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність. Користуватися засобами протипожежного захисту та пожежогасіння				
	5.5. Дотримуватися правил експлуатації електричного та механічного обладнання під час виконання технологічних операцій				
	5.6. Розрізняти види аварій, усувати їх наслідки та використовувати (за необхідності) засоби попередження і усунення виробничих та непередбачуваних природних явищ				
	5.7. Дотримуватися інструкцій підприємства щодо пересування між зонами технологічного процесу				
	5.8. Дотримуватися професійної етики				
	5.9. Надавати собі та оточуючим працівникам (у разі необхідності) первинну медичну допомогу				

Особистий підпис _____

1	2	3	4	5	6
6. Здатність дотримуватися вимог гігієни праці та особистої гігієни	6.1. Підтримувати технологічне обладнання, інвентар та інші предмети і засоби праці в належному санітарному стані на всіх етапах виробництва, підбирати методи миття та очищення, та засоби, що підходять за потребою				
	6.2. Дотримуватися норм особистої гігієни, інструкцій підприємства щодо самоконтролю та гігієни праці				
	6.3. Перевіряти постійно санітарний стан одягу, робочого місця та своєчасно усувати виявлені недоліки				
	6.4. Ураховувати у своїй роботі активність мікробів та перехресне забруднення. Проводити моніторинг чистоти органоліптично та за зразками чистоти поверхні				
	6.5. Ураховувати можливі алергени на кожному етапі роботи				
	6.6. Підтримувати чистоту у виробничих приміщеннях, підбирати методи миття та очищення, засоби, що підходять за потребою				
	6.7. Користуватися мийними та дезінфікаційними засобами для виробничого устаткування, інвентарю, інструменту та посуду. Готувати та промарковувати дезінфікаційні розчини				
	6.8. Дотримуватися інструкцій підприємства щодо самоконтролю та гігієни				
	6.9. Забезпечувати правильне зберігання мийних та дезінфікаційних засобів				
	6.10. Ураховувати вплив миття та прибирання на навколишнє середовище				
Б. Приготування простих масових кондитерських і булочних виробів, напівфабрикатів та тіста					
1. Здатність готувати напівфабрикати для борошняних кондитерських і булочних виробів (начинки, фарші)	1.1. Працювати з технологічною документацією стосовно готування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів				

Особистий підпис _____

1	2	3	4	5	6
	1.2. Проводити розрахунки необхідної сировини				
	1.3. Виготовляти різні види начинок і фаршів з дотриманням технологічних вимог. Виготовляти кулі, компоте, кремю з дотриманням технологічних вимог				
	1.4. Визначати якість начинок і фаршів органолептичним методом				
	1.5. Застосовувати необхідне устаткування та інвентар				
2. Здатність готувати оздоблювальні напівфабрикати та наносити їх на прості борошняні кондитерські вироби (сиропи, помади, желе та прикраси з нього, масляні, вершкові та сметанні креми, посипки)	2.1. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення напівфабрикатів для оздоблення				
	2.2. Проводити розрахунки сировини, необхідної для напівфабрикатів для оздоблення				
	2.3. Готувати оздоблювальні напівфабрикати та їх різновиди (сиропи, помади, желе та прикраси з нього, масляні, вершкові та сметанні креми, посипки), наносити їх на прості борошняні кондитерські вироби з дотриманням технологічних				
	2.4. Визначати якість оздоблювальних напівфабрикатів органолептичним методом				
	2.5. Застосовувати устаткування та інвентар, необхідні для оздоблювальних напівфабрикатів та нанесення їх на відповідні кондитерські вироби				
	2.6. Виготовляти нарізні, виїмні, багат шарові та мозаїчні прикраси з желе				
	2.7. Готувати масляні креми (основний, особливий, новий), вершкові та сметанні креми				
3. Здатність готувати дріжджове тісто (безопарним та опарним способом) та виготовляти вироби з нього	3.1. Працювати з технологічною документацією стосовно приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способом та виробів з нього				
	3.2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для приготування дріжджового тіста без опарним та опарним способом та виробів з нього				
	3.3. Готувати дріжджове тісто безопарним та опарним способом та				

Особистий підпис _____

1	2	3	4	5	6
	вироби з нього				
	3.4. Визначати якість відповідних виробів органолептичним методом				
	3.5. Застосовувати устаткування та інвентар, необхідні для приготування дріжджового тіста безопанним та опарним способом та виробів з нього				
4. Здатність готувати бездріжджові види тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовляти вироби з нього	4.1. Працювати з технологічною документацією стосовно приготування бездріжджових видів тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовлення виробів з них				
	4.2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для приготування бездріжджових видів тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного)				
	4.3. Готувати бездріжджові види тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовляти вироби з нього органолептичним методом				
	4.4. Визначати якість відповідних виробів				
	4.5. Застосовувати устаткування та інвентар, необхідні для приготування бездріжджових видів тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовлення виробів з них				
Б5. Здатність виготовляти прості торти та тістечка масового попиту	5.1. Працювати з технологічною документацією стосовно приготування простих нарізних і поштучних тістечок та тортів масового попиту з різних видів тіста				
	5.2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для приготування простих нарізних і поштучних тістечок та тортів масового попиту з різних видів тіста				
	5.3. Виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку				

Особистий підпис _____

1	2	3	4	5	6
	5.4. Виготовляти прості торти з нанесенням трафаретного малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини				
	5.5. Наносити на торти оздоблення та прикраси одного або декількох видів				
	5.6. Поєднувати напівфабрикати для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей				
	5.7. Визначати якість відповідних кондитерських виробів				
	5.8. Застосовувати устаткування та інвентар, необхідні для приготування простих тортів та тістечок масового попиту				
В. Приготування складних кондитерських напівфабрикатів та виробів					
1. Здатність готувати та наносити (начиняти) складні оздоблювальні напівфабрикати на борошняні кондитерські вироби	1.1. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення кремів (масляні на основі сиропів, заварний, білковий крем та їх різновиди)				
	1.2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення кремів (масляні на основі сиропів, заварний, білковий крем та їх різновиди)				
	1.3. Виготовляти креми (масляні на основі сиропів, заварний, білковий крем та їх різновиди)				
	1.4. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення карамелі та її різновидів, оздоблювальних виробів з неї, грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з неї, цукрової мастики та елементів оздоблення з неї, різних видів глазури та елементів оздоблення з неї, мусів та суфле				
	1.5. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення карамелі та її різновидів, оздоблювальних виробів з неї, грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з неї, цукрової мастики				

Особистий підпис _____

1	2	3	4	5	6
	1.7. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього				
	1.8. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього				
	1.9. Виготовляти оздоблення з шоколаду, декоративні вироби з нього				
	1.10. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення відповідної продукції				
	1.11. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього				
	1.12. Виготовляти оздоблення з шоколаду, декоративні вироби з нього				
	1.13. Працювати з технологічною документацією стосовно приготування оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів				
	1.14. Проводити розрахунок сировини, необхідної для приготування оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів				
	1.15. Працювати з кондитерськими інструментами				
	1.16. Виконувати різні види оздоблення із застосуванням кондитерських інструментів				
	1.17. Наносити складний багатокольоровий візерунок на поверхню кондитерських виробів, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнку та з різними традиційними переходами тонів, підбирати крем за кольорами, візуально перевіряти суміщення кольорових елементів і деталей малюнка				
	1.18. Визначати якість відповідних виробів, зокрема, органолептичним методом				
	1.19. Застосовувати відповідне устаткування та інвентар				

Особистий підпис _____

1	2	3	4	5	6
2. Здатність виготовляти різноманітні цукрові маси, мармелад, фруктові та желейні маси	2.1. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення різноманітних цукрових мас, мармеладу, фруктових та желейних мас				
	2.2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення різноманітних цукрових мас, мармеладу, фруктових та желейних мас				
	2.3. Виготовляти різноманітні цукрові маси, мармелад, фруктові та желейні маси				
	2.4. Визначати якість відповідних виробів, зокрема, органолептичним методом				
	2.5. Застосовувати відповідне устаткування, інвентар та засоби пакування				
3. Здатність виготовляти різні види десертів (десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід, тарти та мусові десерти)	3.1. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення різних видів десертів (десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід, тарти та мусові десерти)				
	3.2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення різних видів десертів (десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід)				
	3.3. Виготовляти різні види десертів (десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід, тарти та мусові десерти)				
	3.4. Застосовувати елементи карвінгу				
	3.5. Виконувати прийоми карамелізації та фламбування				
	3.6. Визначати якість відповідних виробів, зокрема, органолептичним методом				
	3.7. Застосовувати відповідне устаткування та інвентар				
5. Здатність виготовляти національні кондитерські вироби	5.1. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення національних кондитерських виробів				

Особистий підпис _____

1	2	3	4	5	6
	5.2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення національних кондитерських виробів				
	5.3. Виготовляти національні кондитерські вироби з різних видів тіста				
	5.4. Визначати якість відповідних виробів				
	5.5. Застосовувати відповідне устаткування та інвентар				
6. Здатність виготовляти складні торти різних видів (з пісочного тіста з різними наповнювачами, білкового та білково-горіхового, з медового тіста з різними наповнювачами, фігурних, асорті)	6.1. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення складних тортів різних видів (з пісочного тіста з різними наповнювачами, білкового та білково-горіхового, з медового тіста з різними наповнювачами, фігурних, асорті)				
	6.2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення складних тортів різних видів (з пісочного тіста з різними наповнювачами, білкового та білково-горіхового, з медового тіста з різними наповнювачами, фігурних, асорті)				
	6.3. Виготовляти складні торти різних видів (з пісочного тіста з різними наповнювачами, білкового та білково-горіхового, з медового тіста з різними наповнювачами, фігурних, асорті)				
	6.4. Визначати якість відповідних виробів				
	6.5. Застосовувати відповідне устаткування та інвентар				
	Підсумок щодо підтвердження спроможності демонстрації професійних компетентностей на рівні вимог до професійної кваліфікації «Кондитер (кондитер 4 розряду)», наявність доказів професійної компетентності (%)				

Голова комісії з оцінювання:

Підпис

ПІБ

Члени комісії з оцінювання (оцінювачі):

Підпис

ПІБ

Підпис

ПІБ

Особистий підпис _____