

ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор ДНЗ

ОДЕСЬКИЙ ЦЕНТР ПТО ДСЗ

Роман САРЖИНСЬКИЙ

25 2023 року

АНКЕТА

самооцінювання результатів навчання для присвоєння та/або підтвердження професійної кваліфікації «Молодший кондитер (кондитер 3 розряду)»

ВІДОМОСТІ ПРО ПРЕТЕНДЕНТА

ПІБ здобувача:

Дата заповнення:

Номер телефону:

E-mail (електронна адреса):

ТРУДОВІ ФУНКЦІЇ: А, Б

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

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 «Молодший кондитер (кондитер 3 розряду)», можу продемонструвати професійну компетентність	Я можу це виконувати на рівні вимог до професійної кваліфікації «Молодший кондитер (кондитер 3 розряду)», можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1	2	3	4	5	6
<b>А. Проведення підготовчих та допоміжних робіт, необхідних у процесі виготовлення кондитерських виробів</b>					
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, тепловим				

Особистий підпис \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6
	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				
	2.1. Раціонально підбирати та готувати до роботи виробничий інвентар, інструмент, ваговимірювальні пристрої, прилади, обладнання та устаткування				
2. Здатність проводити підготовку до початку робочого процесу та організувати робоче місце	2.2. Вмикати та налаштовувати електричне та механічне обладнання на виконання технологічних операцій.				

Особистий підпис \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6
	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 вагою 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 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				

Особистий підпис \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6
	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 не передбачуваних 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				
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				

Особистий підпис \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6
	6.4. Ураховувати у своїй роботі активність мікробів та перехресне забруднення. Проводити моніторинг чистоти органолептично 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 дезінфікуючими засобами для виробничого устаткування, інвентарю, інструменту та посуду. Готувати та промарковувати дезінфікуючі розчини				
	6.8. Дотримуватися інструкцій підприємства щодо самоконтролю та гігієни				
	6.9. Забезпечувати правильне зберігання мийних та дезінфікуючих засобів				
	6.10. Ураховувати вплив миття та прибирання на навколишнє середовище				
<b>Б. Приготування простих масових кондитерських і булочних виробів, напівфабрикатів та тіста</b>					
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				
	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 (сиropи, 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				

Особистий підпис \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6
	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 вироби з нього				
	3.4. Визначати якість відповідних виробів органолептичним методом				
	3.5. Застосовувати устаткування та інвентар, необхідні для приготування дріжджового тіста безопарним 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				

Особистий підпис \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6
	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				
	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				

Особистий підпис \_\_\_\_\_

<b>Підсумок</b> щодо підтвердження спроможності демонстрації професійних компетентностей на рівні вимог до професійної кваліфікації «Молодший кондитер (кондитер 3 розряду)», наявність доказів професійної компетентності (%)		

Голова комісії з оцінювання:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Підпис*

*ПІБ*

Члени комісії з оцінювання (оцінювачі):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Підпис*

*ПІБ*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Підпис*

*ПІБ*

Особистий підпис \_\_\_\_\_