

**Анкета самооцінювання
результатів неформального навчання**

з професії: **5122 «Кухар»**

професійна кваліфікації: **3 розряд**

ВІДОМОСТІ ПРО ОСОБУ					
ПІБ заявника					
Номер телефону:					
E-mail (електронна адреса):					
ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ					
Вам необхідно здійснити самооцінювання за всіма основними трудовими функціями, що входять до даного виду діяльності (професії, кваліфікації)					
3.I.-01 Здатність проводити механічну кулінарну обробку овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.					
3.I.-02 Здатність готувати страви з овочів та грибів, які потребують нескладної кулінарної обробки.					
3.I.-03 Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим скелетом, інших видів риб і нерибних морепродуктів. Здатність готувати котлетну маси з риби та напівфабрикати з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.					
3.I.-04 Здатність проводити механічну кулінарну обробку м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини. Здатність готувати котлетну масу з м'яса та напівфабрикати з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.					
3.I.-05 Здатність готувати бульйони, супи та соуси нескладного приготування.					
3.I.-06 Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів які потребують нескладної кулінарної обробки.					
3.I.-07 Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (прісне тісто).					
3.I.-01		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
3.I.-01 Здатність проводити механічну кулінарну обробку овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.					
Складові самооцінювання	Необхідні уміння і 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 у відповідній сфері діяльності,можу продемонструвати професійну компетентність	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1.Професійні компетентності.	1.1. Забезпечую тимчасове зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.				
	1.2. Використовую різні способи механічної обробки овочів та грибів, фруктів, ягід,				

	горіхоплідних з урахуванням вимог .				
	1.3. Застосовую відповідне технологічне обладнання для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.				
	1.4. Перевіряю якість овочів та грибів, горіхоплідних, фруктів, ягід перед початком первинної обробки.				
	1.5. Дотримуюсь відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів.				
	1.6. Організую робоче місце для обробки та нарізки овочів, грибів.				
	1.7. Готую механічне устаткування для обробки та нарізки овочів, грибів.				
	1.8. Експлуатую устаткування:				
	картоплеочисна машина і механізми				
	овочерізальна машина і механізми				
	машина універсальна				
	ваговимірювальне обладнання				
	холодильне устаткування				
	1.9. Організую робоче місце для обробки та нарізки овочів, грибів.				
2.Наскрізнi та ключові компетентності	2.1. Можу дотримуватися професійної лексики та етики ділового спілкування.				
	2.2. Можу діяти в нестандартних ситуаціях				
	2.3. Можу працювати у команді.				
	2.4. Можу запобігати конфліктним ситуаціям та оптимально вирішувати конфлікти.				
	2.5. Можу налагоджувати та підтримувати ділову комунікацію.				
	2.6. Можу приймати рішення в межах професійної компетентності.				
	2.7. Можу дотримуватись вимог охорони праці, санітарії і гігієни				

	та безпеки життєдіяльності.				
	2.8. Можу планувати трудову діяльність.				
	2.9. Можу навчатись впродовж життя.				
	2.10. Можу визначати цілі та способи їх реалізації.				
	2.11. Можу перевірити якість овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхів, круп та бобових. Очищати бульбоплоди і коренеплоди вручну. Очищати бульбоплоди і коренеплоди машинним способом.				
	2.12. Можу нарізати овочі, гриби, фрукти, ягоди (проста нарізка):				
	- брусочками				
	- соломкою				
	- дрібним кубиком				
	- середнім кубиком				
	- великим кубиком				
	- кружечками				
	- скибочками				
	- часточками				
	2.13. Можу обробляти капустині овочі. Видалити качан з білоголової капусти для голубців. Нарізати капустині овочі:				
	- соломкою				
	- шашками				
	- часточками				
	- посікти				
	- розібрати на сучвіття				
	2.14. Можу обробляти цибулеві овочі. Нарізати ріпчасту цибулю:				
	- кружечками				
	- соломкою				
	- півкільцями				
	- кубиками, крихтою				
	2.15. Можу обробляти томатні овочі, нарізати їх різними формами нарізки.				

	2.16. Можу обробляти гарбузові овочі, нарізати їх різними формами нарізки. Підготувати напівфабрикати з кабачків, патисонів.				
	2.17. Можу підготувати кабачки, патисони, помідори і перець для фарширування.				
	2.18. Можу обробляти салатно – шпинатні овочі.				
	2.19. Можу обробляти і підготувати до теплової обробки зернові овочі, бобові.				
	2.20. Можу обробляти та нарізати різні види грибів.				
	2.20. Можу обробляти та нарізати різні види фруктів, ягід.				
	2.21. Можу визначати якість нарізаних овочів і грибів.				
	2.22. Можу дотримуватись правил безпеки праці, пожежної безпеки під час первинної обробки та нарізки овочів і грибів.				
	2.23. Можу дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.24. Можу дотримуватись санітарних вимог щодо первинної обробки овочів і грибів та напівфабрикатів з них.				
	2.25. Можу зберігати овочі та гриби.				
	2.26. Можу зберігати нарізані овочі та гриби.				
	2.27. Можу проводити якісну оцінку овочів, грибів, горіхів, фруктів, ягід та напівфабрикатів з них.				
	2.28. Можу направляти підготовлені овочі, гриби, фрукти, ягоди та напівфабрикати з них на теплову обробку.				
	2.29. Можу прибрати робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог.				
3. Загальні компетенції	3.1. Перевіряю якість овочів та грибів, фруктів, ягід,				

	горіхоплідних.				
	3.2. Використовую різні способи обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, з урахуванням вимог для приготування страв.				
	3.3.Застосовую відповідне технологічне обладнання для механічної та немеханічної кулінарної обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.				
	3.4. Зменшую відходи під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних в залежності від сезону.				
	3.5. Забезпечую тимчасове зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних перед приготуванням страв.				
	3.6. Дотримуюсь умов та строків зберігання оброблених овочів, грибів, горіхів, фруктів, ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.				
	3.7. Дотримуюсь відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів.				
	3.8. Перевіряю якість овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.				
	3.9. Використовую різні способи обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, з урахуванням вимог для приготування страв.				
	3.10.Застосовую відповідне технологічне обладнання для механічної та немеханічної кулінарної обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.				
	3.11. Перевіряю стан санітарного одягу та дотримуватись правил особистої гігієни.				
	3.12. Перевіряю санітарний стан робочого місця та своєчасно усуваю				

	недоліки.				
	3.13. Раціонально підбираю відповідне технологічне обладнання для здійснення технологічного процесу.				
	3.14. Перевіряю справність та стан готовності до роботи технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь для приготування страв.				
	3.15. Вмикаю обладнання та налаштовую його на виконання технологічних операцій.				
	3.16. Контролюю стан зони зберігання та прибирання сміття.				
	3.17. Перевіряю якість овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних круп та бобових для приготування страв.				
	3.18. Використовую різні способи обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових з урахуванням вимог для приготування страв.				
	3.19. Застосовую відповідне технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних				
	3.20. Зменшую відходи під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових в залежності від сезону				
	3.21. Забезпечую тимчасове зберігання оброблених овочів та грибів перед приготуванням страв				
	3.22. Дотримуюсь умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, горіхів, фруктів, ягід в свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді				
	3.23. Дотримуюсь відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів				

Необхідні знання		Застосовував знання під час виконання робіт та можу надати докази	Не застосову вав знання під час виконанн я робіт
- Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових.			
-Харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових			
-Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових.			
- Правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових.			
- Правила зберігання сухих, заморожених та консервованих грибів.			
-Правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових, відповідно до технологічних вимог приготування страв.			
- Методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені.			
- Норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. круп та бобових після механічної кулінарної обробки.			
- Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовується для обробки овочів та грибів. фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових.			
- Способи зменшення відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових.			
-Вимоги до якості оброблених овочів за грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових.			
- Правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових для подальшого приготування страв.			
- Правила утилізації відходів.			
Докази професійної компетентності	1.		
	2.		
	3.		
Коментарі щодо доказів компетентності:			

3.І.-02		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
3.І.-02 Здатність готувати страви з овочів та грибів, які потребують нескладної кулінарної обробки.					
Складові самооцінювання	Необхідні уміння і 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 у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1.Професійні компетентності.	1.1. Забезпечую тимчасове зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних перед приготуванням страв, які потребують нескладної теплової обробки.				
	1.2. Використовую різні способи теплової обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних з урахуванням вимог .				
	1.3. Застосовую відповідне технологічне обладнання для теплової обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних при приготуванні страв, які потребують нескладної теплової обробки.				
	1.4. Перевіряю якість овочів та грибів, горіхоплідних, фруктів, ягід перед початком приготування страв, які потребують нескладної теплової обробки.				
	1.5. Дотримуюсь відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів.				
	1.6. Організую робоче місце для приготування страв з овочів та грибів, горіхоплідних, фруктів, ягід, які потребують нескладної теплової обробки.				

1.7. Готую теплове устаткування для обробки овочів, грибів горіхоплідних, фруктів, ягід.				
1.8. Зменшую відходи під час теплової обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових в залежності від сезону				
1.9. Забезпечую тимчасове зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових перед приготуванням страв				
1.10. Дотримуюсь умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, горіхів, фруктів, ягід в свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді				
1.11. Дотримуюсь відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів				
1.12. Експлуатую устаткування:				
- плита електрична (газова)				
- пароконвекційне устаткування				
- ваговимірювальне обладнання				
- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
1.13. Перевіряю якість напівфабрикатів з овочів та грибів.				
1.14. Готую страви та гарніри з варених овочів:				
- картопля варена				
- картопляне пюре, тощо				
1.15. Готую страви з припущених овочів:				
- овочі припущені				
- білоголова, цвітна, брюссельська капуста, тощо.				
1.16. Готую страви зі смажених овочів та грибів:				

	- картопля смажена з сирії				
	- картопля смажена з вареної				
	- картопля смажена основним способом				
	- картопля смажена у фритюрі				
	- цибуля смажена у фритюрі				
	1.17. Готую запечені страви з овочів та грибів:				
	- картопля запечена з грибами				
	- запечені овочі				
	1.18. Дотримуюсь правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки страв з овочів та грибів.				
	1.19. Дотримуюсь правил особистої гігієни.				
	1.20. Дотримуюсь санітарних вимог щодо овочів, грибів та страв з них.				
	1.21. Дотримуюсь правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки страв овочів та грибів.				
	1.22. Зберігаю готові страви та гарніри з овочів та грибів.				
	1.23. Проводжу якісну оцінку готових страв та гарнірів з овочів та грибів.				
	1.24. Підбираю столовий та кухонний посуд для готування та відпуску.				
	1.25. Перевіряю якість готової страви та гарніру з овочів та грибів.				
	1.26. Готую столовий посуд для відпуску страв та гарнірів з овочів і грибів.				
	1.27. Порціоную готові страви та гарніри з овочів та грибів.				
	1.28. Відпускаю готову страву, гарнір з овочів та грибів.				
	1.29. Прибраю робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог.				

3. Загальні компетенції	3.1. Можу дотримуватися професійної лексики та етики ділового спілкування.				
	3.2. Можу діяти в нестандартних ситуаціях				
	3.3. Можу працювати у команді.				
	3.4. Можу запобігати конфліктним ситуаціям та оптимально вирішувати конфлікти.				
	3.5. Можу налагоджувати та підтримувати ділову комунікацію.				
	3.6. Можу приймати рішення в межах професійної компетентності.				
	3.7. Можу дотримуватись вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	3.8. Можу планувати трудову діяльність.				
	3.9. Здатний навчатись впродовж життя.				
	3.10. Здатний визначати цілі та способи їх реалізації.				
	3.11. Перевіряю стан санітарного одягу та дотримуюсь правил особистої гігієни.				
	3.12. Перевіряю санітарний стан робочого місця та своєчасно усуваю недоліки.				
	3.13. Раціонально підбираю відповідне технологічне обладнання для здійснення технологічного процесу.				
	3.14. Перевіряю справність та стан готовності до роботи технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь для приготування страв.				
	3.15. Вмикаю обладнання та налаштовую його на виконання технологічних операцій.				
	3.16. Контролюю стан зони зберігання та прибирання сміття.				

	3.17. Перевіряю якість овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових, які використовуються для приготування страв.				
	3.18. Використовую різні способи теплової обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових з урахуванням вимог для приготування страв.				
	3.19. Застосовую відповідне технологічне обладнання для теплової та кулінарної обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних				
Необхідні знання		Застосував знання під час виконання робіт та можу надати докази			Не застосував знання під час виконання робіт
-Правила організації роботи в гарячому цеху (гарнірне та соусне відділення).					
-Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для теплової обробки овочів, грибів, їх призначення та використання в технологічному процесі.					
-Процеси, які відбуваються в овочах та грибах під час теплової обробки; заходи щодо збереження вітаміну С при тепловій обробці; вимоги до теплового режиму під час приготування страв та гарнірів з овочів та грибів.					
-Норми виходу страв з овочів та грибів при тепловій кулінарній обробці.					
-Норми втрат при тепловій кулінарній обробці страв з овочів та грибів.					
-Види теплової кулінарної обробки овочів та грибів.					
- Умови і терміни зберігання готових страв та гарнірів з овочів та грибів.					
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.					
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в гарячому цеху (гарнірне та соусне відділення).					
Докази професійної компетентності	1				
	2				
	3				

Коментарі щодо доказів компетентності:

3.І.-03

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ

3.І.-03 Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим скелетом, інших видів риб. Здатність готувати котлетну маси з риби та напівфабрикати з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.

Складові самооцінювання	Необхідні 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 у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1.Професійні компетентності.	1.1. Перевіряю якість риби				
	1.2. Забезпечую режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки				
	1.3. Підбираю виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуюся ним при механічній кулінарній обробці риби				
	1.4. Здійснюю механічну кулінарну обробку риби: обробка риби в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому				

	вигляді, філе без шкіри, філе зі шкірою, оброблення дрібної риби				
	1.5. Дотримуюсь умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді				
	1.6. Організую робоче місце для механічної та первинної обробки риби з лускою, без луски.				
	1.7. Готую устаткування для механічної обробки риби з лускою.				
	1.8. Експлуатую устаткування:				
	- машина універсальна				
	- котлето - формувальна машина				
	- змішувач				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- низькотемпературне холодильне устаткування				
	- устаткування для охолодження				
	- устаткування для короточасного зберігання				
2 Наскізні та ключові компетентності	2.1. Вмію перевірити якість риби з кістковим скелетом, інших видів риб. Очищати рибу з кістковим скелетом і інші види риб вручну. Очищати рибу з кістковим скелетом і інші види риб машинним способом.				
	2.1. Вмію перевірити якість та органолептичні показники риби з кістковим скелетом і інші види риб. Очищати рибу з кістковим скелетом і інші види риб вручну та машинним способом.				
	2.3. Вмію підготувати рибу з кістковим скелетом і інші				

види риб для первинної обробки:				
- потрошити				
- відрізати голови, хвости та плавники.				
2.4. Вмію нарізати рибу з кістковим скелетом і інші види риб на порційні напівфабрикати:				
- кругляки				
2.5. Вмію пластовати: на дві частини:				
-зі шкірою, хребтовою та реберними кістками				
-зі шкірою без хребта з реберними кістками				
2.6. Вмію розбирати на філе:				
-зі шкірою без хребта і реберних кісток				
-зі шкірою без реберних кісток				
- філе без шкіри (дві частини)				
2.7. Вмію нарізати порційні напівфабрикати.				
2.8. Вмію підготувати філе (зі шкірою, без шкіри) та інгредієнти для виготовлення котлетної маси.				
2.9. Вмію готувати філе риби та інгредієнти для приготування рибної котлетної маси.				
2.10. Вмію готувати напівфабрикати із риби з кістковим скелетом та інших видів риб.				
2.11. Вмію готувати напівфабрикати з рибної котлетної маси.				
2.12. Вмію підготувати різні види панірування:				
- сухарна				
- біла				

	- червона				
	- борошняна				
	- складна				
	2.13. Вмію формувати, порціонувати, напівфабрикати з рибної котлетної маси:				
	-котлети				
	-биточки				
	-шніцель				
	-зрази				
	-рулети, тощо				
	2.14. Вмію направляти напівфабрикати з рибної котлетної маси на теплову обробку.				
	2.15. Вмію дотримуватись правил безпеки праці під час первинної обробки риби з кістковим скелетом і інші видів риб та напівфабрикатів з них.				
	2.16. Вмію дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.17. Вмію дотримуватись санітарних вимог щодо риби (з кістковим скелетом і інші види риб), напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси.				
	2.18. Вмію дотримуватись правил безпеки праці під час приготування напівфабрикатів з риби з кістковим скелетом і інших видів риб, рибної котлетної маси та напівфабрикатів з неї..				
3. Загальні компетенції	3.1. Здатний дотримуватися професійної лексики та етики ділового спілкування.				
	3.2. Здатний діяти в нестандартних ситуаціях				
	3.3. Здатний працювати у команді.				

	3.4. Здатний запобігати конфліктним ситуаціям та оптимально вирішувати конфлікти.				
	3.5. Здатний налагоджувати та підтримувати ділову комунікацію.				
	3.6. Здатний приймати рішення в межах професійної компетентності.				
	2.7. Здатний дотримуватись вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	3.8. Здатний планувати трудову діяльність.				
	3.9. Здатний навчатись впродовж життя.				
	3.10. Здатний визначати цілі та способи їх реалізації.				
	3.11. Здатний дотримуватися професійної лексики та етики ділового спілкування.				
	3.12. Зберігаю рибу (свіжу, після первинної обробки).				
	3.13. Зберігаю напівфабрикати з риби.				
	3.14. Зберігаю котлетну масу.				
	3.15. Проводжу якісну оцінку та органолептичні показники риби з кістковим скелетом і інших видів риби, напівфабрикатів та котлетної маси з риби.				
	3.16. Дотримуюсь правил безпеки праці, пожежної безпеки при обробці риби з кістковим скелетом та інших видів риб та напівфабрикатів з неї.				
	3.17. Готую устаткування для обробки риби з кістковим скелетом і інших видів риби та напівфабрикатів з неї.				

	3.18. Експлуатую устаткування:				
	- ваговимірювальне обладнання				
	3.19. Підбираю кухонний посуд для обробки риби з кістковим скелетом та інших видів риби, напівфабрикатів з неї.				
	3.20. Застосовую нормативно технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час обробки риби з кістковим скелетом та інших видів риби.				
	3.21. Застосовую правила послідовності технологічного процесу.				
	3.22. Перевіряю якість риби з кістковим скелетом та інші види риби та напівфабрикатів з неї.				
	3.23. Прибираю робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог.				
Необхідні знання		Застосував знання під час виконання робіт та можу надати докази			Не застосував знання під час виконання робіт
- Характеристику різних видів риб з кістковим скелетом					
- Харчову цінність інших видів риб					
- Вимоги до якості живої, охолодженої, замороженої риби					
- Норми виходу обробленої риби з кістковим скелетом і інших видів риби.					
- Вимоги до якості обробленої риби					
- Способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим скелетом: розморожування, очищення від луски, видалення голів, зябер, очей і плавників, видалення нутрощів і слизу, потрошіння, промивання, обробка дрібної риби, охолодження, заморожування					
- Способи кулінарної механічної обробки інших видів риби: розморожування на повітрі, видалення голів і грудних плавників, зрізання спинних «жучків», видалення визиги, ошпарювання, зачищення від бокових, черевних і					

проміжних «жучків», промивання			
- Особливості немеханічної кулінарної обробки риби з кістковим скелетом і інших видів риби.			
- Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовуються при обробці риби			
- Послідовність і правила обробки інших видів риб для приготування: обробленої риби в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, філе без шкіри, філе зі шкірою. для фарширування порційними шматками та цілою, оброблення дрібної риби			
- Правила охолодження і заморожування обробленої риби			
- Правила зберігання оброблених видів риб в охолодженому і замороженому вигляді			
- Правила організації роботи рибного, м'ясо-рибного цехів,			
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для первинної механічної обробки риби; їх призначення та використання в технологічному процесі.			
- Харчова цінність і класифікація риби; напівфабрикатів, напівфабрикатів з котлетної маси, вимоги до їх якості; технологія механічної кулінарної обробки риби та напівфабрикатів з неї.			
- Норми відходу риби з кістковим скелетом і інших видів риб при механічній та первинній кулінарній обробці.			
- Норми виходу риби з кістковим скелетом і інших видів риби, напівфабрикатів з неї при механічній та кулінарній обробці.			
- Умови і терміни зберігання риби з кістковим скелетом та інших видів риби, та напівфабрикатів з неї, рибної котлетної маси, їх кулінарне використання.			
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.			
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в рибному, м'ясо-рибному цехах .			
Докази професійної компетентності	1.		
	2.		
	3.		
Коментарі щодо доказів компетентності:			
3.1.-04		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ	

3.І.-04 Здатність проводити механічну кулінарну обробку м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини готувати котлетну масу з м'яса та напівфабрикати з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки

Складові самооцінювання	Необхідні уміння і 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 у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1.Професійні компетентності.	1.1. Перевіряю якість охолоджених і заморожених м'ясних туш та окремих частин м'яса				
	1.2. Дотримуюсь умов зберігання баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м'яса в охолоджену і заморожену вигляді				
	1.3. Забезпечую режим і терміни розморожування баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м'яса з дотриманням урахування вимог до безпеки харчових продуктів				
	1.4. Підбираю виробничий інвентар та технологічне обладнання; безпечно користуюся ним при механічній кулінарній обробці м'ясних туш і підготовці окремих їх частин				
	1.5. Використовую необхідний виробничий інвентар та технологічне обладнання для обробки м'ясних туш, підготовки окремих їх частин з дотриманням вимог техніки безпеки при розморожуванні, обмиванні, обсушуванні, розрубіванні на частини, жилкуванні, зачистці, охолодженні				
	1.6. Дотримуюсь технологічних				

	вимог та техніки безпеки при обробленні м'ясних туш і підготовці окремих їх частин				
	1.7. Забезпечую температурний режим і термін зберігання при охолодженні та заморожуванні підготовлених великошматкових напівфабрикатів з м'яса з дотриманням вимог до харчової безпеки.				
	1.8. Забезпечую правильне зберігання охолоджених і заморожених великошматкових напівфабрикатів з баранини, яловичини, телятини, свинини призначених для подальшого використання				
	1.19. Організую робоче місце для первинної обробки та нарізки м'яса, сільськогосподарської птиці, субпродуктів.				
	1.20. Готую механічне та холодильне устаткування для обробки та зберігання м'яса, сільськогосподарської птиці, субпродуктів.				
	1.21. Експлуатую устаткування:				
	- машина універсальна				
	- котлето - формувальна машина				
	- змішувач				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- низькотемпературне холодильне устаткування				
	- устаткування для охолодження				
	- устаткування для короткочасного зберігання				
2. Наскізні та ключові компетентності	2.1. Здатний перевірити якість, органолептичні показники м'яса. Обвалювати та сортувати м'ясо вручну. Нарізати м'ясо та напівфабрикати машинним способом.				
	2.2. Здатний перевірити якість, органолептичні показники субпродуктів. Обробляти та нарізати				

	субпродукти вручну. Нарізати субпродукти машинним способом.				
	2.3. Здатний перевірити якість сільськогосподарської птиці. Обробляти, нарізати вручну та машинним способом				
	2.4. Здатний обробляти м'ясо:				
	- мити				
	- обсушувати				
	- розбирати (передню, задню четвєртинки)				
	- обвалювати (передню, задню четвєртинки)				
	- сортувати				
	2.5. Здатний обробляти сільськогосподарську птицю:				
	- обсмалювати				
	- потрошити				
	- розбирати				
	- мити				
	- заправляти в кишеньку				
	- заправляти в одну нитку				
	- заправляти в дві нитки				
	2.6. Здатний нарізати напівфабрикати з м'яса.				
	2.7. Здатний готувати великошматкові напівфабрикати з м'яса:				
	- ростбїф				
	- тушковане м'ясо				
	- шпиговане м'ясо				
	- відварне м'ясо				
	2.8. Здатний готувати порційні напівфабрикати:				
	- бїфштекс				
	- філе				
	- лангєт				
	- антрекот				
	- зрази відбивні				
	- ромштекс				
	2.9. Здатний готувати дрібно шматкові напівфабрикати:				

	- бефстроганов				
	- азу				
	- піджарка				
	- шашлик				
	- гуляш				
	2.10. Здатний підготувати різні види паніровок:				
	- сухарна				
	- біла				
	- червона				
	- борошняна				
	- складна				
	2.11. Здатний підготувати м'ясо та інгредієнти для виготовлення м'ясної котлетної маси.				
	2.12. Здатний формувати, порціонувати напівфабрикати з котлетної маси з м'яса:				
	- котлети				
	- биточки				
	- шніцель				
	- зрази				
	- рулети				
	- фрикадельки				
	- тюфтельки				
	2.13. Здатний нарізати порційні напівфабрикати з сільськогосподарської птиці.				
	2.14. Здатний дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час первинної обробки м'яса, напівфабрикатів з нього, сільськогосподарської птиці.				
	2.15. Здатний дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.16. Здатний дотримуватись санітарних вимог щодо м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці.				
	2.17. Здатний дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки				

	під час приготування напівфабрикатів з м'яса, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, та напівфабрикатів сільськогосподарської птиці .				
3.Загальні компетентності	3.1. Здатний дотримуватися професійної лексики та етики ділового спілкування.				
	3.2. Здатний діяти в нестандартних ситуаціях				
	3.3. Здатний працювати у команді.				
	3.4. Здатний запобігати конфліктним ситуаціям та оптимально вирішувати конфлікти.				
	3.5. Здатний налагоджувати та підтримувати ділову комунікацію.				
	3.6. Здатний приймати рішення в межах професійної компетентності.				
	3.7. Здатний дотримуватись вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	3.8. Здатний планувати трудову діяльність.				
	3.9. Здатний навчатись впродовж життя.				
	2.10. Здатний визначати цілі та способи їх реалізації.				
	3.11. Зберігаю сформовані та нарізані великошматкові, порційні, дрібношматкові напівфабрикати, напівфабрикати з м'ясної котлетної маси.				
	3.12. Зберігаю сформовані та нарізані напівфабрикати з сільськогосподарської птиці, субпродуктів.				
	3.13.Проводжу якісну оцінку великошматкових, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів та напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси.				
	3.14. Проводжу якісну оцінку та оцінку органолептичних показників порційних, дрібношматкових напівфабрикатів,				

	сільськогосподарської птиці та субпродуктів.				
	3.15. Постійно дотримуюсь правил безпеки праці та пожежної безпеки під час механічної та теплової обробки м'яса, напівфабрикатів з нього та м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них.				
	3.16. Готую устаткування для теплової обробки м'яса, напівфабрикатів з нього та м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них.				
	3.17. Експлуатую устаткування:				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- ваговимірювальне устаткування				
	- холодильне устаткування короткочасного зберігання				
	3.18. Підбираю кухонний посуд для механічної обробки, зберігання м'яса, напівфабрикатів з нього та м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них.				
	3.19. Застосовую нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування.				
	3.20. Застосовую правила послідовності механічного та технологічного процесу.				
	3.21. Перевіряю якість та органолептичні показники м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці,				

	субпродуктів та напівфабрикатів з них.				
	3.22. Прибираю робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог.				
Необхідні знання		Застосував знання під час виконання робіт та можу надати докази		Не застосував знання під час виконання робіт	
-Правила організації роботи м'ясного, м'ясо-рибного цехів.					
-Морфологічний склад м'яса					
-Основні характеристики м'яса великої рогатої і дрібної худоби					
-Харчова цінність різних типів м'яса					
- Правила зберігання та вимоги до якості баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м'яса в охолодженому і замороженому вигляді					
-Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, які використовують при зберіганні і обробці м'ясних туш і підготовці окремих їх частин для приготування страв та кулінарних виробів					
-Технологічні схеми оброблення м'ясних туш					
яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин. окремих частин м'яса для приготування великошматкових напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розбирання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування					
-Техніка обмивання, обсушування, розбирання, жилкування, зачистки баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м'яса					
- Норми виходу готових великошматкових напівфабрикатів з баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, четвертин, окремих частин м'яса					
-Способи мінімізації відходів при обробці м'ясних туш і підготовці окремих їх частин для приготування напівфабрикатів та готових страв					
-Кулінарне використання зачищених частин туш яловичини, телятини, свинини і баранини					
-Види і характеристики великошматкових напівфабрикатів з яловичини, телятина, свинини і баранини					
- Вимоги до якості великошматкових напівфабрикатів з м'яса					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для обробки м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них; їх призначення та використання в механічному та технологічному процесі.					

- Харчова цінність і класифікація м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них, вимоги до їх якості, технологія механічної та кулінарної обробки м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них.			
- Норми відходу м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів при механічній та кулінарній обробці.			
- Норми виходу м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них при механічній та кулінарній обробці.			
- Умови і терміни зберігання м'яса та напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них, кулінарне використання.			
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.			
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в м'ясному, м'ясо-рибному цехах.			
Докази професійної компетентності	1.		
	2.		
	3.		
Коментарі щодо доказів компетентності:			
3.І.-05		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ	
3.І.-05 Здатність готувати бульйони, супи та соуси нескладного приготування.			

Складові самооцінювання	Необхідні уміння і 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 у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1.Професійні компетентності.	1.1. Вмію перевіряти якість овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, напівфабрикатів для супів нескладного приготування.				
	1.2. Вмію застосовувати відповідне технологічне обладнання для супів нескладного приготування				
	1.3. Вмію зменшувати відходи під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних в залежності від сезону.				
	1.4. Вмію забезпечувати тимчасове зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, напівфабрикатів перед приготуванням супів нескладного приготування.				
	1.5. Здатний дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів, грибів, горіхів, фруктів, ягід в свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді				
	1.6. Здатний дотримуватись відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів				
	1.7. Вмію організувати робоче місце для приготування супів нескладного приготування.				
	1.8. Вмію підготувати устаткування для приготування супів нескладного приготування.				
	1.9. Експлуатую устаткування.				

	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	- холодильне устаткування для охолодження				
	- ваговимірювальне обладнання				
2.Наскрізні та ключові компетентності .	2.1. Здатний перевірити якість супів нескладного приготування.				
	2.2. Вмію готувати крупи до теплової обробки:				
	- просіяти				
	- перебирати				
	- сортувати				
	- мити				
	- обробляти				
	- комбінувати				
	2.3. Вмію готувати до теплової обробки макаронні вироби:				
	- просіювати				
	- перебирати				
	- обробляти,				
	- готувати				
	2.4. Здатний готувати до теплової обробки бобові:				
	- обробляти				
	- перебирати				
	- видаляти домішки				
	- промивати				
	- замочувати				
	2.5. Здатний готувати до теплової обробки овочі:				
	- калібрувати				
	- мити				
	- доочищати				
	- нарізати				
	2.6. Вмію проводити види теплової обробки круп, макаронних виробів, бобових, овочевих:				
	- варити				

	- припускати				
	- пасерувати				
	2.7. Здатний проводити якісну оцінку складових інгредієнтів супів нескладного приготування.				
	2.8. Здатний визначати якість супів нескладного приготування.				
	2.9. Здатний дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час приготування супів нескладного приготування.				
	2.10. Здатний дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.11. Здатний дотримуватись санітарних вимог щодо супів нескладного приготування				
	2.12. Здатний дотримуватись правил безпеки праці під час обробки круп, макаронних виробів, бобових, овочів.				
	2.13. Здатний дотримуватись правил безпеки праці під час теплової обробки супів нескладного приготування.				
	2.14. Вмію зберігати супи нескладного приготування.				
	2.15. Вмію зберігати складові інгредієнти нескладного приготування.				
	2.16. Здатний проводити якісну оцінку супів нескладного приготування.				
3. Загальні компетентності	3.1. Здатний дотримуватися професійної лексики та етики ділового спілкування.				
	3.2. Здатний діяти в нестандартних ситуаціях				
	3.3. Здатний працювати у команді.				
	3.4. Здатний запобігати конфліктним ситуаціям та оптимально вирішувати конфлікти.				
	3.5. Здатний налагоджувати та				

	підтримувати ділову комунікацію.				
	3.6. Здатний приймати рішення в межах професійної компетентності.				
	3.7. Здатний дотримуватись вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	3.8. Здатний планувати трудову діяльність.				
	3.9. Здатний навчатись впродовж життя.				
	3.10. Здатний визначати цілі та способи їх реалізації.				
	3.11. Здатний дотримуватися професійної лексики та етики ділового спілкування.				
	3.12. Перевіряю стан санітарного одягу та дотримуюсь правил особистої гігієни.				
	3.13. Перевіряю санітарний стан робочого місця та своєчасно усуваю недоліки.				
	3.14. Раціонально підбираю відповідне технологічне обладнання для здійснення технологічного процесу.				
	3.15. Перевіряю справність та стан готовності до роботи технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь для приготування страв.				
	3.16. Вмикаю обладнання та налаштовую його на виконання технологічних операцій.				
	3.17. Постійно дотримуюсь правил безпеки праці та пожежної безпеки з теплової обробки складових інгредієнтів під час нескладного приготування супів.				
	3.18. Готую устаткування для теплової обробки під час приготування супів.				

	3.19. Експлуатую устаткування:				
	- привід універсальний з комплектом змінних механізмів				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування,				
	- ваговимірювальн е обладнання				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	3.20. Направляю підготовлені складові інгредієнти для нескладного приготування супів.				
	3.21. Підбираю кухонний та столовий посуд для приготування та відпуску супів складного приготування.				
	3.22. Застосовую нормативно- технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час складного приготування супів .				
	3.23. Застосовую правила послідовності технологічного процесу.				
	3.24. Перевіряю якість готових супів складного приготування.				
	3.25. Готую столовий посуд для відпуску супів складного приготування.				
	3.26. Відпускаю готові супи складного приготування.				
	3.27. Прибираю робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог.				
Необхідні знання		Застосував знання під час виконання робіт та можу надати докази			Не застосував знання під час виконання робіт
- Правила організації роботи гарячого цеху (супове					

відділення).			
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування заправних та молочних супів нескладного приготування; їх призначення та використання в технологічному процесі.			
- Харчова цінність та класифікація заправних та молочних супів; вимоги до їх якості, технологія теплової кулінарної обробки складових інгредієнтів для заправних та молочних супів нескладного приготування.			
- Норми відходів при первинній кулінарній обробці складових інгредієнтів для заправних та молочних супів нескладного приготування.			
- Норми виходу складових інгредієнтів, заправних та молочних супів нескладного приготування при тепловій кулінарній обробці.			
- Норми виходу складових інгредієнтів, заправних та молочних супів нескладного приготування при тепловій кулінарній обробці.			
- Норми втрат при тепловій кулінарній обробці заправних та молочних супів нескладного приготування.			
- Умови і терміни зберігання готових заправних та молочних супів нескладного приготування.			
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.			
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в гарячому цеху (супове відділення).			
- Правила організації роботи гарячого цеху (супове відділення).			
Докази професійної компетентності	1.		
	2.		
	3.		
Коментарі щодо доказів компетентності:			

3.I.-06		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
3.I.-06 Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів, які потребують нескладної кулінарної обробки.					
Складові самооцінювання	Необхідні уміння і 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 у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1.Професійні компетентності.	1.1. Вмію перевіряти якість яєць, молока та молочних продуктів, напівфабрикати для нескладного приготування.				
	1.2. Вмію застосовувати відповідне технологічне обладнання для яєць, молока та молочних продуктів.				
	1.3. Вмію зменшувати відходи під час обробки яєць, молока та молочних продуктів.				
	1.4. Вмію забезпечувати тимчасове зберігання яєць, молока та молочних продуктів, напівфабрикати перед приготуванням .				
	1.5. Здатний дотримуватися умов та строків зберігання яєць, молока та молочних продуктів				
	1.6. Здатний дотримуватись відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів				
	1.7. Здатний організувати робоче місце для обробки та приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів, які потребують нескладного приготування.				

	1.8. Вмію підготувати устаткування для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів, які потребують нескладного приготування.				
	1.9. Експлуатувати устаткування.				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	- ваговимірювальне обладнання				
2.Наскрізні та ключові компетентності	2.1. Готувати до теплової обробки яйця столові:				
	- перевірити				
	- обробити				
	2.2. Готувати до теплової обробки яєчний меланж:				
	- процідити,				
	- перевірити				
	- видалити домішки				
	- додати				
	- змішати				
	2.3. Готувати до теплової обробки яєчний порошок				
	- просіяти				
	- перевірити,				
	- видалити домішки,				
	- додати				
	- змішати				
	2.4. Готувати складові інгредієнти, які використовуються для приготування страв з яєць:				
	- молоко				
	- борошно				
	- овочі, тощо				
	2.5. Готувати столові яйця до теплової обробки для приготування страв, які потребують нескладної кулінарної обробки:				

	- варіння				
	- смаження				
	2.6. Готувати до теплової обробки молоко та молочні продукти для нескладного приготування страв:				
	- смаження				
	- запікання				
	2.7. Визначати якість та органолептичні показники яєць, молока та молочних продуктів				
	2.8. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки яєць, молока та молочних продуктів				
	2.9. Дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.10. Дотримуватись санітарних вимог щодо яєць, молока та молочних продуктів та складових інгредієнтів.				
	2.11. Дотримуватись правил безпеки праці, пожежної безпеки під час теплової обробки яєць, молока та молочних продуктів та складових інгредієнтів для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів				
	2.12. Зберігати яйця, молоко та молочні продукти та складові інгредієнти.				
	2.13. Зберігати страви з яєць, молока та молочних продуктів				
	2.14. Проводити якісну оцінку яєць, молока та молочних продуктів та складових інгредієнтів.				
3. Загальні компетентності	3.1. Здатний дотримуватися професійної лексики та етики ділового спілкування.				
	3.2. Здатний діяти в нестандартних ситуаціях				
	3.3. Здатний працювати у команді.				
	3.4. Здатний запобігати				

	конфліктним ситуаціям та оптимально вирішувати конфлікти.				
	3.5. Здатний налагоджувати та підтримувати ділову комунікацію.				
	3.6. Здатний приймати рішення в межах професійної компетентності.				
	3.7. Здатний дотримуватись вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	3.8. Здатний планувати трудову діяльність.				
	3.9. Здатний навчатись впродовж життя.				
	3.10. Здатний визначати цілі та способи їх реалізації.				
	3.11. Дотримуватися постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки з теплової обробки страв з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	3.12. Підготувати устаткування необхідне для теплової обробки яєчних продуктів під час приготування страв з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	3.13. Направляти підготовлені яєчні продукти та складові інгредієнти на теплову обробку.				
	3.14. Підібрати кухонний та столовий посуд для відпуску страв з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	3.15. Застосувати нормативно-технологічну документацію: (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування.				
	3.16. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу.				

	3.17. Перевірити якість готових страв з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	3.18. Підготувати столовий посуд для відпуску страв з яєць, які потребують нескладної обробки.				
	3.19. Відпустити готові страви з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	3.20. Прибрати робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог.				
Необхідні знання		Застосував знання під час виконання робіт та можу надати докази			Не застосував знання під час виконання робіт
- Правила організації роботи гарячого цеху.					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування страв з яєць, які потребують нескладного приготування; їх призначення та використання в технологічному процесі.					
- Харчова цінність та класифікація страв з яєць; вимоги до їх якості; технологія теплової кулінарної обробки страв з яєць.					
- Умови і терміни зберігання готових страв з яєць, які потребують нескладного приготування.					
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.					
- Безпека праці під час роботи в гарячому цеху.					
- Правила організації роботи гарячого цеху.					
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3.				
Коментарі щодо доказів компетентності:					

3.І.-07		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
3.І.-07.Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (прісне тісто).					
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 у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1.Професійні компетентності.	1.1. Вмію перевіряти якість круп, бобових, макаронних виробів, напівфабрикати для нескладного приготування страв.				
	1.2. Вмію застосовувати відповідне технологічне обладнання для круп, бобових, макаронних виробів				
	1.3. Вмію зменшувати відходи під час обробки круп, бобових, макаронних виробів.				
	1.4. Вмію забезпечувати тимчасове зберігання круп, бобових, макаронних виробів, напівфабрикати перед приготуванням .				
	1.5. Здатний дотримуватися умов та термінів зберігання круп, бобових, макаронних виробів				
	1.6. Здатний дотримуватись відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів				
	1.1. Вмію організувати робоче місце для обробки та приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та з консервів і концентратів.				
	1.2. Вмію підготувати теплове устаткування для приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та з консервів і концентратів.				

	1.3. Експлуатувати устаткування:				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	- холодильне устаткування для охолодження				
2. Наскрізнi та ключовi компетентностi	2.1. Перевірити якість круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
	2.2. Підготувати крупи до первинної кулінарної обробки:				
	- просіювати,				
	- перебирати,				
	- мити,				
	- обробляти,				
	- комбiнувати				
	2.3. Підготувати макаронні вироби до первинної кулінарної обробки:				
	- перебрати,				
	- видалити сторонні домішки,				
	- обробити,				
	- просiяти,				
	- комбiнувати				
	2.4. Підготувати бобові до первинної кулінарної обробки:				
	- перебрати,				
	- видалити сторонні домішки,				
	- помити,				
	- замочити,				
	- обробити,				
	- комбiнувати				
	2.5. Підготувати консерви та концентрати до первинної кулінарної обробки:				
	- обробити,				
	- комбiнувати				
	2.6. Готувати до теплової обробки крупи, макаронні вироби, бобові,				

	консерви та концентрати:				
	2.7. Готувати страви з круп:				
	- розсипчасті				
	- в'язкі				
	- рідкі				
	2.8. Готувати страви з макаронних виробів:				
	- макарони відварені з жиром,				
	- макарони з сиром,				
	- макарони з грибами				
	2.9. Готувати страви з бобових:				
	- бобові відварені				
	- бобові з жиром і цибулею				
	2.10. Готувати страви з консервів і концентратів:				
	- з рису				
	- овочево-круп'яні				
	2.11. Визначати якість страв з круп, макаронних виробів, бобових, з консервів та концентратів.				
	2.12. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
	2.13. Дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.14. Дотримуватись санітарних вимог щодо круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів, страв з них.				
	2.15. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
	3.1. Зберігати крупи, макаронні вироби, бобові, консерви та концентрати.				

	3.2. Зберігати страви з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
	3.3. Проводити якісну оцінку круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів				
	3.2. Проводити якісну оцінку страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
3.Загальні компетентності	3.1. Здатний дотримуватися професійної лексики та етики ділового спілкування.				
	3.2. Здатний діяти в нестандартних ситуаціях				
	3.3. Здатний працювати у команді.				
	3.4. Здатний запобігати конфліктним ситуаціям та оптимально вирішувати конфлікти.				
	3.5. Здатний налагоджувати та підтримувати ділову комунікацію.				
	3.6. Здатний приймати рішення в межах професійної компетентності.				
	3.7. Здатний дотримуватись вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	3.8. Здатний планувати трудову діяльність.				
	3.9. Здатний навчатись впродовж життя.				
	3.10. Здатний визначати цілі та способи їх реалізації.				
	4.1. Здатний постійно дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час механічної та теплової обробки круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів, а також страв з них.				

4.2. Вмію підготувати механічне та теплове устаткування для механічної та теплової обробки круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів, а також страв з них.				
4.3. Вмію експлуатувати устаткування:				
- привід універсальний з комплектом змінних механізмів,				
- плита електрична (газова),				
- пароконвекційне устаткування,				
- ваговимірювальне обладнання,				
- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
4.4. Вмію направляти підготовлені крупи, макаронні вироби, бобові, консерви та концентрати на теплову обробку.				
4.5. Здатний підібрати столовий посуд для готування та відпуску.				
4.6. Здатний застосувати нормативно технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування.				
4.7. Вмію застосовувати правила послідовності технологічного процесу.				
4.8. Здатний перевірити якість готової страви з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
4.9. Вмію підготувати столовий посуд для відпуску страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
4.10. Вмію відпустити готову страву з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
4.11. Вмію прибрати робоче місце				

	згідно санітарно-гігієнічних вимог				
Здатність готувати прісне тісто .					
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 у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність.	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1.Професійні компетентності.	1.1. Вмію перевіряти якість яєць, яєчного меланжу, яєчного порошку, борошна необхідних для приготування прісного тіста.				
	1.2. Вмію застосовувати відповідне технологічне обладнання для приготування прісного тіста.				
	1.3. Вмію зменшувати відходи під час обробки і приготування прісного тіста.				
	1.4. Вмію забезпечувати тимчасове зберігання прісного тіста, напівфабрикати перед приготуванням .				
	1.5. Вмію дотримуватися умов та строків зберігання прісного тіста.				
	1.6. Вмію дотримуватись відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів				
	1.7. Вмію організувати робоче місце для приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього.				
	1.8. Здатний підготувати устаткування для приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього.				
	1.9. Експлуатувати устаткування.				
	- тістомісильна машина;				

	- плита електрична (газова				
	- пароконвекційне устаткування				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	- ваговимірювальне обладнання				
2.Наскрізні та ключові компетентності	2.1. Перевірити якість яєць, яєчного меланжу, яєчного порошку, необхідних для приготування прісного тіста.				
	2.2. Перевірити якість борошна.				
	2.3. Перевірити якість овочів, необхідних для приготування начинки.				
	2.4. Готувати напівфабрикати та вироби з прісного тіста (вареники з різними фаршами, пельмені з м'ясом, галушки, локшину).				
	2.5. Визначати якість напівфабрикатів з прісного тіста.				
	2.6. Визначати якість виробів з прісного тіста.				
	2.7. Зберігати прісне тісто, напівфабрикати та вироби з нього.				
	2.8. Проводити якісну оцінку прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього.				
3.Загальні компетентності	3.1. Здатний дотримуватися професійної лексики та етики ділового спілкування.				
	3.2. Здатний діяти в нестандартних ситуаціях				
	3.3. Здатний працювати у команді.				
	3.4. Здатний запобігати конфліктним ситуаціям та оптимально вирішувати конфлікти.				
	3.5. Здатний налагоджувати та підтримувати ділову комунікацію.				
	3.6. Здатний приймати рішення в				

	межах професійної компетентності.				
	3.7. Здатний дотримуватись вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	3.8. Здатний планувати трудову діяльність.				
	3.9. Здатний навчатись впродовж життя.				
	3.10. Здатний визначати цілі та способи їх реалізації.				
	3.11. Здатний дотримуватися постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки з теплової обробки складових інгредієнтів під час нескладного приготування заправних та молочних супів.				
	3.12. Вмію підготувати устаткування для теплової обробки страв з прісного тіста та виробів з нього.				
	3.13. Вмію експлуатувати устаткування.				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	- ваговимірювальне обладнання				
	3.14. Вмію направляти підготовлені напівфабрикати та вироби з прісного тіста на теплову обробку.				
	3.15. Вмію підібрати кухонний та столовий посуд для відпуску.				
	3.16. Здатний застосувати нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.				
	3.17. Вмію застосовувати правила послідовності технологічного				

	процесу.				
	3.18. Здатний перевірити якість готової страви з прісного тіста.				
	3.19. Вмію підготувати столовий посуд для відпуску страв з прісного тіста.				
	3.20. Вмію відпустити готову страву з прісного тіста.				
	3.21. Вмію прибрати робоче місце згідно з санітарно-гігієнічних вимог.				
Необхідні знання		Застосував знання під час виконання робіт та можу надати докази			Не застосував знання під час виконання робіт
- Правила організації роботи гарячого цеху, кондитерського цеху (борошняне відділення).					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього; їх призначення та використання в технологічному процесі.					
-Харчова цінність та класифікація прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього; вимоги до їх якості; технологія кулінарної обробки страв з прісного тіста.					
- Умови і терміни зберігання готових страв з прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього.					
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.					
- Безпека праці під час роботи в кондитерському цеху (борошняне відділення).					
- Правила організації роботи кондитерського цеху (борошняне відділення).					
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3.				
Коментарі щодо доказів компетентності:					

*Примітка 1. Доказами професійної компетентності можуть бути:

Прямі докази:

- сертифікат про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації за результатами неформального навчання;
- фото - або відеоматеріали, отримані в процесі спостереження за реальною виробничою діяльністю особи або методом моделювання (імітаційної діяльності).
- Спостереження
- інші докази

Непрямі докази:

- запис у трудовій книжці;
- копії/фотографії та ін. безпосередніх результатів роботи;
- звіт третьої сторони (інформація від безпосереднього керівника про виробничу діяльність особи);
- інші докази

Я бажаю пройти подальшу процедуру підтвердження результатів неформального навчання за повною кваліфікацією

Підпис: _____ « ____ » _____ 20 ____ р.

Я бажаю пройти подальшу процедуру підтвердження результатів неформального навчання за окремими трудовими функціями:

3.І.-01	Здатність проводити механічну кулінарну обробку овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоподібних.
3.І.-02	Здатність готувати страви з овочів та грибів, які потребують нескладної кулінарної обробки.
3.І.-03	Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим скелетом та інших видів риби, морепродуктів. Здатність готувати котлетну масу з риби та напівфабрикати з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.
3.І.-04	Здатність проводити механічну кулінарну обробку м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини. Здатність готувати котлетну масу з м'яса та напівфабрикати з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.
3.І.-05	Здатність готувати бульйони, супи та соуси нескладного приготування.
3.І.-06	Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів, які потребують нескладної кулінарної обробки.
3.І.-07	Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (прісне тісто).

Підпис: _____ « ____ » _____ 20 ____ р.

Я відмовляюсь від подальшого оцінювання

Підпис: _____ « ____ » _____ 20 ____ р.

ПІБ розробника: _____

Підпис: _____ « ____ » _____ 20 ____ р.

