

**Анкета самооцінювання
результатів неформального навчання**

з професії: **5122 «Кухар»**

професійна кваліфікації: **4 розряд**

ВІДОМОСТІ ПРО ОСОБУ					
ПІБ заявника					
Номер телефону:					
E-mail (електронна адреса):					
ВИДИ РОБІТ (ОСНОВНІ ТРУДОВІ ФУНКЦІЇ) Вам необхідно здійснити самооцінювання за всіма основними трудовими функціями, що входять до даного виду діяльності (професії, кваліфікації)					
4.I.-01 Здатність готувати та відпускати холодні страви, закуски та соуси із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. 4.I.-02 Здатність готувати напівфабрикати з риби, м'яса, птиці та дичини із застосуванням різних способів кулінарної обробки. 4.I.-03 Здатність готувати та відпускати супи із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. 4.I.-04 Здатність готувати та відпускати страви з риби, нерибних морепродуктів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. 4.I.-05 Здатність готувати та відпускати страви з м'яса та овочів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. 4.I.-06 Здатність готувати та відпускати гарячі та холодні напої, солодкі страви із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. 4.I.-07 Здатність готувати різні види тіста та вироби з нього.					
4.I.-01		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
4.I.-01 Здатність готувати та відпускати холодні страви, закуски та соуси із застосуванням різних способів теплової 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 овочів та грибів, які використовую при приготуванні холодних страв, закусок та соусів.				
	1.2. Вмію використовувати різні способи обробки овочів та грибів, з урахуванням вимог для приготування холодних страв, закусок та соусів.				

	1.3. Вмію застосовувати відповідне технологічне обладнання для механічної та не механічної кулінарної обробки овочів, грибів, які використовую при приготуванні холодних страв, закусок та соусів.				
	1.4. Вмію зменшувати відходи під час обробки овочів та грибів в залежності від сезону.				
	1.5. Вмію забезпечувати тимчасове зберігання оброблених овочів та грибів перед приготуванням холодних страв, закусок та соусів.				
	1.6. Вмію дотримуватись умов та термінів зберігання оброблених овочів , грибів в свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді				
	1.7 Вмію дотримуватись відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів				
	1.8. Вмію організувати робоче місце для обробки, приготування та відпуску холодних страв, закусок та соусів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.				
	1.9. Вмію підготувати устаткування для обробки, приготування та відпуску холодних страв, закусок та соусів масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.				
	1.10. Вмію експлуатувати устаткування:				
	- ваговимірвальне обладнання				
	- привід універсальний з комплектом змінних механізмів				
	- овочерізальна машина і механізми				
	- холодильне устаткування				
	- водонагрівач				

2. Наскрізні та ключові компетентності	2.1. Можу перевірити якість та органолептичні показники різних видів (груп) овочів та складових інгредієнтів, які необхідні для приготування холодних страв, закусок та соусів.				
	2.2. Можу очищати (первинна обробка) бульбоплоди та коренеплоди ручним та машинним способом				
	2.3. Можу нарізати бульбоплоди і коренеплоди різними формами:				
	- брусочками				
	- соломкою				
	- дрібним, середнім і великим кубиком				
	- кружечками				
	- скибочками				
	- часточками				
	2.4. Можу обробляти томатні овочі та нарізати їх різними формами нарізки.				
	2.5. Можу обробляти салатно–шпинатні овочі для подальшого використання.				
	2.6. Можу обробляти капустяні овочі та нарізати їх різними формами нарізки:				
	- соломка				
	- шашечки, тощо				
	2.7. Можу обробляти цибулеві овочі та нарізати їх різними формами нарізки:				
	- кружечками				
	- соломкою				
	- півкільцями				
	- кубиками, тощо				
	2.8. Можу обробляти та готувати напівфабрикати з гарбузових овочів.				
	2.9. Можу обробляти бобові (консерви).				
	2.10. Можу обробляти різні види грибів.				
	2.11. Можу перевірити необхідні температури для приготування і скорегувати налаштування для підтримання оптимальних температур протягом процесу.				

2.12. Можу готувати борошняні пасеровки та бульйони для соусів.				
2.13. Можу підготувати додаткові інгредієнти і додати до соусу.				
2.14. Можу готувати заправки для салатів.				
2.15. Можу підготувати наступні методи приготування і доведення до готовності:				
- кип'ятити				
- варити без доведення до кипіння				
- уварювати				
- ожолоджувати				
- протирати				
- пасерувати, тощо				
2.16. Можу напівфабрикати (високої степені готовності) з різних овочів, м'яса, морепродуктів, сиру, тощо для холодних (гарячих) закусок.				
2.17. Можу готувати холодні (гарячі) закуски.				
- нарізати				
- варити				
- припускати				
- смажити				
- запікати				
- комбіновані способи				
2.18. Можу визначати якість підготовлених різних овочів, м'яса, морепродуктів сиру, тощо для подальшого приготування холодних страв, закусок.				
2.19. Можу визначити якість підготовлених інгредієнтів для приготування різних видів соусів.				
2.20. Можу визначити якість холодних страв та закусок.				
2.21. Здатний дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час первинної обробки та нарізки складових інгредієнтів та харчових продуктів для подальшого використання в приготуванні холодних страв, закусок та соусів.				
2.22. Здатний дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час кулінарної обробки складових інгредієнтів та				

	харчових продуктів для подальшого використання в приготуванні холодних страв, закусок та соусів.				
	2.23. Здатний дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.24. Здатний дотримуватись санітарних вимог щодо первинної обробки та нарізки складових інгредієнтів та харчових продуктів для подальшого використання в приготуванні холодних страв, закусок та соусів.				
	2.25. Здатний дотримуватись санітарних вимог щодо кулінарної обробки складових інгредієнтів та харчових продуктів для подальшого використання в приготуванні холодних страв, закусок та соусів.				
3. Загальні компетенції	3.1. Дотримуюсь професійної лексики та етики ділового спілкування.				
	3.2. Дію в нестандартних ситуаціях				
	3.3. Працюю у команді.				
	3.4. Запобігаю конфліктним ситуаціям та оптимально вирішую конфлікти.				
	3.5. Налагоджую та підтримую ділову комунікацію.				
	3.6. Приймаю рішення в межах професійної компетентності.				
	3.7. Дотримуюся вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	3.8. Планую трудову діяльність.				
	3.9. Навчаюся впродовж життя.				
	3.10. Визначаю цілі та способи їх реалізації.				
	3.11. Зберігаю підготовлені та нарізані складові інгредієнти, які використовуються для подальшого приготування холодних страв, закусок та соусів масового попиту.				
	3.12. Зберігаю готові холодні страви, закуски та соуси масового попиту.				
	3.13. Проводжу якісну оцінку підготовлених та нарізаних складових інгредієнтів, які використовуються для				

	подальшого приготування холодних страв, закусок та соусів.				
	3.14. Проводжу якісну оцінку холодних страв, закусок та соусів.				
	3.15. Постійно дотримуюся правил безпеки праці та пожежної безпеки під час готування, теплової обробки та приготуванні холодних страв, закусок та соусів із застосування різних способів.				
	3.16. Готую устаткування для обробки складових інгредієнтів та приготування холодних страв, закусок та соусів із застосування різних способів.				
	3.17. Експлуатую устаткування:				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- привід універсальний з комплектом змінних механізмів				
	- овочерізальна машина і механізми				
	- холодильне устаткування				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- водонагрівач				
	3.18. Направляю підготовлені овочі (різні види), м'ясо (різні види), рибу та морепродукти (різні види) та додаткові складові інгредієнти тощо на теплову обробку, в якій будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	3.19. Перевіряю необхідні температури для приготування холодних страв, закусок та соусів, в яких будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	3.20. Підбираю кухонний посуд для приготування складових інгредієнтів, необхідних для подальшого приготування холодних страв, закусок та соусів із застосування різних способів.				
	3.21. Підбираю столовий посуд для оформлення та відпуску холодних страв, закусок та соусів із застосування різних способів.				
	3.22. Застосовую нормативно-				

	технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування холодних страв, закусок та соусів, в яких застосовувалися різні способи.				
	3.23. Застосовую правила послідовності технологічного процесу.				
	3.24. Перевіряю якість готових холодних страв, закусок та соусів із застосування різних способів				
	3.25. Відпускаю готові холодні страви, закуски та соуси із застосування різних способів.				
	3.26. 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
- Асортимент та основні характеристики овочів, грибів та зелені.					
-Харчова цінність різних овочів, грибів та зелені.					
-Вимоги до якості овочів, грибів та зелені.					
-Правила зберігання овочів, грибів та зелені.					
-Правила зберігання сухих, заморожених та консервованих овочів та грибів.					
-Правила підбору овочів, грибів та зелені відповідно до технологічних вимог приготування страв.					
-Методи обробки овочів, грибів та зелені.					
-Норми виходу овочів, грибів та зелені після механічної кулінарної обробки.					
-Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовується для обробки овочів, грибів та зелені.					
- Способи зменшення відходів під час обробки овочів, грибів та зелені.					
-Вимоги до якості оброблених овочів, грибів та зелені.					
- Правила зберігання оброблених овочів, грибів та зелені для подальшого приготування страв.					
- Правила утилізації відходів.					
- Правила організації роботи овочевого, холодного цехів, гарячого цеху (соусне відділення).					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для обробки, приготування та відпуску холодних страв, закусок та соусів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки, їх призначення та використання в технологічному процесі.					
-Харчова цінність і класифікація різних видів холодних страв,					

закусок та соусів, вимоги до їх якості, технологія механічної, кулінарної та теплової обробки холодних страв, закусок та соусів масового попиту із застосуванням різних способів.		
-Норми відходів складових інгредієнтів та харчових продуктів при механічній та кулінарній обробці.		
-Норми виходу складових інгредієнтів та харчових продуктів при механічній та кулінарній обробці.		
-Норми виходу холодних страв, закусок та соусів із застосуванням різних способів.		
-Норми втрат при тепловій кулінарній обробці холодних страв (теплі), закусок (гарячі), соусів із застосуванням різних способів.		
-Умови і терміни зберігання овочів, грибів та зелени, напівфабрикатів з них, кулінарне використання.		
-Форми та прийоми нарізки складових інгредієнтів для приготування холодних страв, закусок та соусів із застосуванням різних способів.		
-Умови і терміни зберігання холодних страв, закусок та соусів, їх складових інгредієнтів.		
-Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.		
-Безпека праці та пожежна безпека під час роботи овочевого, холодного цехів, гарячого цеху (соусне відділення).		

Докази професійної компетентності	1.
	2.
	3.

Коментарі щодо доказів компетентності:

4.І.-02		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
4.І.-02 Здатність готувати напівфабрикати з риби, нерибних морепродуктів, м'яса , птиці, дичини із застосуванням різних способів 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.	1.2. Вмію перевіряти якість охолоджених і заморожених м'ясних туш та окремих частин м'яса, птиці, дичини, риби, нерибних морепродуктів.				
	1.2. Вмію дотримуватись умов зберігання баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м'яса, птиці, дичини, риби, нерибних морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.				
	1.3. Вмію забезпечувати режим і терміни розморожування баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м'яса, птиці, дичини, риби, нерибних морепродуктів з урахуванням дотримання вимог до безпеки харчових продуктів				
	1.4. Вмію підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання; безпечно користуюся ним при механічній кулінарній обробці м'ясних туш і підготовці окремих їх частин м'яса, птиці, дичини, риби, нерибних морепродуктів				
	1.5. Вмію використовувати необхідний виробничий інвентар та технологічне				

	обладнання для обробки м'ясних туш, підготовки окремих їх частин з дотриманням вимог техніки безпеки при розморожуванні, обмиванні, обсушуванні, розрубуванні на частини, жилкуванні, зачистці, охолодженні.				
	1.6. Вмію дотримуватись технологічних вимог та техніки безпеки при обробленні м'ясних туш і підготовці окремих частин м'яса, птиці, дичини, риби, нерибних морепродуктів				
	1.7. Вмію забезпечувати температурний режим і терміни зберігання при охолодженні та заморожуванні підготовлених великошматкових напівфабрикатів з м'яса, птиці, дичини, риби, нерибних морепродуктів з дотриманням вимог до харчової безпеки.				
	1.8. Вмію забезпечувати правильне зберігання охолоджених і заморожених великошматкових напівфабрикатів з баранини, яловичини, телятини, свинини, птиці, дичини, риби, нерибних морепродуктів, призначених для подальшого використання.				
	1.9. Вмію організувати робоче місце для обробки, приготування та відпуску риби (з лускою, без луски) та риби осетрових порід, нерибних морепродуктів. Обробка риби для фарширування.				
	1.10. Вмію організувати робоче місце для обробки, приготування та відпуску напівфабрикатів із застосуванням різних способів кулінарної обробки.				
	1.11. Вмію організувати робоче місце для первинної обробки м'яса, птиці та				

	напівфабрикатів з них, риби та нерибних морепродуктів із застосуванням різних способів кулінарної обробки.				
	1.12. Вмію підготувати устаткування для обробки риби, нерибних морепродуктів				
	1.13. Вмію підготувати устаткування для обробки м'яса та птиці, дичини.				
	1.14. Вмію експлуатувати устаткування:				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- холодильні камери				
	- машина для очистки риби				
	привід універсальний з комплектом змінних механізмів				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- водонагрівач				
2. Наскрізнi та ключові компетентності	2.1. Можу перевіряти якість, органолептичні показники риби з лускою, без луски, риби осетрових порід, нерибних морепродуктів				
	2.2. Можу очищати рибу з лускою, рибу осетрових порід вручну; очищати рибу з лускою машинним способом.				
	2.3. Можу готувати рибу для первинної обробки:				
	- потрошити				
	- відрізати голову, плавники, хвіст				
	- видаляти шкіру				
	- пластувати				
	- видаляти хребтові та реберні кістки				
	2.4. Можу готувати рибу осетрових порід для первинної обробки:				
	- потрошити				
	- відрізати голову, плавники, хвіст				

	- видаляти жучки				
	- видаляти визигу				
	2.5. Можу підготувати, нарізати рибу, рибу осетрових порід, нерибних морепродуктів на порційні напівфабрикати, використовувати цілу.				
	2.6. Можу розбирати на філе (із шкірою, без шкіри), формувати, порціонувати.				
	2.7. Можу підготувати паніровку:				
	- сухарну				
	- білу				
	- червону				
	- борошняну				
	- складну				
	2.6. Можу підготувати рибу та рибу осетрових порід до теплової обробки:				
	- цілою				
	- порційними шматками				
	- напівфабрикати				
	- напівфабрикати з січеної маси				
	- напівфабрикати з кнельної маси				
	2.7. Можу визначати якість органолептичних показників напівфабрикатів з риби, з риби осетрових порід, нерибних морепродуктів				
	2.8. Можу перевіряти якість та органолептичні показники м'яса. Обвалювати та сортувати м'ясо вручну. Нарізати напівфабрикати машинним способом.				
	2.9. Можу перевіряти якість птиці (дичини). Обробляти та нарізати птицю вручну. Обробляти та нарізати птицю машинним способом.				
	2.10. Можу обробляти м'ясо:				
	- мити				
	- обсушувати				
	- зачищати (клеймо)				
	- видаляти плівку				

	- видаляти сухожилки				
	2.11. Можу обробляти птицю, дичину:				
	- обсмалювати				
	- потрошити				
	- розбирати				
	- мити				
	2.12. Можу нарізати порційні напівфабрикати з м'яса:				
	- біфштекс				
	- філе				
	- лангет				
	- антрекот тощо				
	2.13. Можу готувати великошматкові напівфабрикати з м'яса:				
	- ростбіф				
	- шпиговане м'ясо				
	- тушковане м'ясо тощо				
	2.14. Можу готувати дрібношматкові напівфабрикати:				
	- бефстроганов				
	- піджарка				
	- азу				
	- шашлик				
	- гуляш тощо				
	2.15. Можу готувати порційні напівфабрикати з птиці (дичини):				
	- філе натуральне				
	- шніцель (столичний)				
	- котлета по київськи				
	- філе фаршироване (ціла)				
	- використання цілою				
	- фарширована ціла				
	2.15. Можу готувати дрібношматкові напівфабрикати з птиці:				
	- рагу				
	- плов				
	- чахохбілі				
	2.16. Можу підготувати напівфабрикати з м'яса та птиці.				
	2.17. Можу визначати якість напівфабрикатів з м'яса та птиці (дичина), підготовлених				

	для подальшої теплової обробки.				
	2.18. Можу визначати якість м'яса, птиці та напівфабрикатів з них.				
	2.19. Можу дотримуватись правил безпеки праці, пожежної безпеки під час первинної обробки риби, нерибних морепродуктів та напівфабрикатів з них.				
	2.20. Можу дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час первинної обробки, м'яса та птиці та напівфабрикатів з них.				
	2.21. Можу дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.22. Можу дотримуватись санітарних вимог щодо первинної обробки риби, риби осетрових порід, нерибних морепродуктів				
	2.23. Можу дотримуватись санітарних вимог щодо первинної обробки м'яса, птиці, дичини.				
	2.24. Можу дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки риби, риби осетрових порід, нерибних морепродуктів та напівфабрикатів з них.				
	2.25. Можу дотримуватись правил безпеки праці, пожежної безпеки під час теплової обробки, м'яса, птиці, дичини та напівфабрикатів з них.				
3. Загальні компетенції	3.1. Дотримуюсь професійної лексики та етики ділового спілкування.				
	3.2. Дію в нестандартних ситуаціях				
	3.3. Працюю у команді.				
	3.4. Запобігаю конфліктним ситуаціям та оптимально вирішую конфлікти.				
	3.5. Налагоджую та підтримую ділову				

	комунікацію.				
	3.6. Приймаю рішення в межах професійної компетентності.				
	3.7. Дотримуюсь вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	3.8. Планую трудову діяльність.				
	3.9. Навчаюсь впродовж життя.				
	3.10. Визначаю цілі та способи їх реалізації.				
	3.11. Зберігаю підготовлені та сформовані напівфабрикати з риби, нерибних морепродуктів, м'яса птиці та дичини.				
	3.2. Зберігаю готові страви з риби, м'яса та птиці.				
	3.3. Проводжу якісну оцінку та оцінку органолептичних показників підготовлених та сформованих напівфабрикатів з риби, нерибних морепродуктів, м'яса та птиці, дичини із застосуванням різних способів кулінарної обробки.				
	3.4. Проводжу якісну оцінку та оцінку органолептичних показників готових страв з риби, нерибних морепродуктів м'яса птиці та дичини.				
	4.1. Постійно дотримуюсь правил безпеки праці та пожежної безпеки під час готування та теплової обробки риби, нерибних морепродуктів, м'яса птиці та дичини із застосуванням різних способів кулінарної обробки.				
	4.2. Готую устаткування для теплової обробки напівфабрикатів з риби, нерибних морепродуктів, м'яса та птиці, дичини із застосуванням різних способів кулінарної обробки.				

	4.3.Експлуатую устаткування:				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- холодильні камери				
	- привід універсальний з комплектом змінних механізмів				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- водонагрівач				
	4.4. Направляю на теплову обробку підготовлені напівфабрикати з риби, нерибних морепродуктів, м'яса, птиці, дичини із застосуванням різних способів кулінарної обробки.				
	4.5. Перевіряю необхідні температури для приготування напівфабрикатів з риби, нерибних морепродуктів, м'яса, птиці, дичини із застосуванням різних способів кулінарної обробки і скореговую оптимальні температури протягом процесу.				
	4.6. Підбираю кухонний посуд для підготовки та приготування напівфабрикатів з риби, нерибних морепродуктів м'яса, птиці, дичини із застосуванням різних способів.				
	4.7. Підбираю столовий посуд для готових напівфабрикатів з риби, нерибних морепродуктів, м'яса, птиці, дичини для оформлення та відпуску.				
	4.8. Застосовую нормативно технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування напівфабрикатів з риби, нерибних морепродуктів,				

	м'яса, птиці, дичини.				
	4.9. Застосовую правила послідовності технологічного процесу.				
	4.10. Перевіряю якість та органолептичні показники готових напівфабрикатів з риби, нерибних морепродуктів, м'яса, птиці, дичини із застосуванням різних способів кулінарної обробки.				
	4.11. Готую столовий посуд для оформлення та відпуску готових напівфабрикатів з риби, нерибних морепродуктів, м'яса, птиці, дичини в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	4.12. Відпускаю готові напівфабрикати з риби, нерибних морепродуктів, м'яса, птиці, дичини, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	4.13. 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, рибного цеху.					
- 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, риби, нерибних морепродуктів, птиці, дичини 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, риби, нерибних морепродуктів, птиці, дичини 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, миття, обсушування, розбирання, жилкування, зачистка,					

охолодження, заморожування		
- Техніка миття, 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 та готування напівфабрикатів з риби, нерибних морепродуктів, м'яса, птиці, дичини, їх призначення та використання в технологічному процесі.		
- Харчова цінність і класифікація напівфабрикатів з риби з кістковим скелетом, риби осетрових порід, м'яса, птиці, дичини; вимоги до їх якості та органолептичних показників, технологія механічної та кулінарної обробки напівфабрикатів з риби, нерибних морепродуктів, м'яса, птиці, дичини.		
- Норми відходів напівфабрикатів з риби з кістковим скелетом, риби осетрових порід, нерибних морепродуктів, м'яса, птиці, дичини при механічній, кулінарній обробці.		
- Норми виходу напівфабрикатів з риби з кістковим скелетом, риби осетрових порід, нерибних морепродуктів м'яса, птиці, дичини при механічній, кулінарній обробці.		
- Норми виходу готових напівфабрикатів з риби з кістковим скелетом, риби осетрових порід, нерибних морепродуктів, м'яса, птиці, дичини із застосуванням різних способів.		
- Норми втрат при тепловій кулінарній обробці напівфабрикатів з риби, нерибних морепродуктів, м'яса, птиці, дичини із застосуванням різних способів.		
- Умови і терміни зберігання підготовлених, сформованих напівфабрикатів з риби, м'яса та птиці кулінарне використання.		
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.		
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи м'ясному, м'ясо – рибному цехах, рибному цеху.		
Докази професійної	1.	

компетентності		2.			
		3.			
Коментарі щодо доказів компетентності:					
4.I.-03		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
4.I.-03 Здатність готувати та відпускати супи із застосуванням різних способів теплової 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	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, напівфабрикатів для супів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.				
	1.2. Вмію застосовувати відповідне технологічне обладнання для супів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки				
	1.3. Вмію зменшувати відходи під час обробки овочів в залежності від сезону.				
	1.4. Вмію забезпечувати тимчасове зберігання оброблених овочів та напівфабрикати перед приготуванням супів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.				
	1.5. Вмію дотримуватись умов та строків зберігання оброблених овочів.				
	1.6. Вмію дотримуватись відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів				
	1.7. Вмію організувати робоче місце для приготування супів із застосуванням різних способів				

	теплової кулінарної обробки.				
	1.8. Вмію організувати робоче місце для обробки, приготування та відпуску бульйонів та супів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.				
	1.9. Вмію підготувати устаткування для підготовки та приготування бульйонів та супів із застосування різних способів теплової кулінарної обробки.				
	1.10. Вмію експлуатувати устаткування:				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- привід універсальний з комплектом змінних механізмів				
	- холодильне устаткування				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- водонагрівач				
2. Наскрізні та ключові компетентності	2.1. Можу перевіряти якість та органолептичні показники овочевих, м'ясних та рибних продуктів, які в подальшому використовуються в приготуванні бульйонів та супів.				
	2.2. Можу підготувати овочі (різних видів), фрукти для подальшого використання в приготуванні бульйонів та супів:				
	- перебрати				
	- сортувати				
	- мити				
	- обробляти фрукти				
	- нарізати				
	2.3. Можу підготувати м'ясні, рибні, продукти для подальшого використання в приготуванні бульйонів та супів:				
	- сортувати				
	- мити				
	- комбінувати				
	2.4. Можу застосовувати різні види теплової обробки:				
	- основний				
	- комбінований				

	- допоміжний				
	2.5. Можу підготувати різні види харчових продуктів:				
	- просіяти				
	- перебрати				
	- сортувати				
	- мити				
	- обробляти				
	- видаляти домішки				
	- замочувати				
	- комбінувати				
	2.6. Можу застосовувати різні види теплової обробки:				
	- основний (варити, припускати, смажити тощо)				
	- комбінований (запікати, тушкувати)				
	- допоміжний (протирати, змішувати, проварювати, заправляти тощо)				
	2.7. Можу визначати якість та органолептичні показники підготовлених бульйонів.				
	2.8. Можу визначати якість та органолептичні показники харчових продуктів, підготовлених для подальшого приготування бульйонів та супів, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	2.9. Можу визначити якість та органолептичні показники бульйонів, заправних супів та різних видів супів:				
	- борщ				
	- щі				
	- капуста				
	- солянка				
	- пюреподібні				
	- прозорі				
	- холодні тощо				
	2.10. Можу дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час первинної та кулінарної обробки овочів (різні види) та фруктів, м'ясних, рибних та харчових продуктів.				
	2.13. Можу дотримуватись				

	правил особистої гігієни.				
	2.11. Можу дотримуватись санітарних вимог щодо первинної та кулінарної обробки овочів (різні види) та фруктів, м'ясних, рибних та харчових продуктів.				
	2.12. Можу дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час часткової теплової обробки овочів (різні види) та фруктів, м'ясних, рибних, харчових продуктів та бульйонів.				
	2.13. Можу дотримуватись санітарних вимог щодо часткової теплової обробки овочів (різні види) та м'ясних, рибних, фруктів, продуктів та бульйонів.				
3. Загальні компетенції	3.1. Дотримуюсь професійної лексики та етики ділового спілкування.				
	3.2. Дію в нестандартних ситуаціях.				
	3.3. Працюю у команді.				
	3.4. Запобігаю конфліктним ситуаціям та оптимально вирішую конфлікти.				
	3.5. Налагоджую та підтримую ділову комунікацію.				
	3.6. Приймаю рішення в межах професійної компетентності.				
	3.7. Дотримуюсь вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	3.8. Планую трудову діяльність.				
	3.9. Навчаюсь впродовж життя.				
	3.10. Визначаю цілі та способи їх реалізації.				
	3.11. Зберігаю підготовлені бульйони та супи для подальшої теплової обробки.				
	3.12. Зберігаю складові інгредієнти, які в подальшому використовуються для приготування бульйонів та супів				
	3.13. Проводжу якісну оцінку та оцінку органолептичних показників підготовлених для подальшої теплової обробки бульйонів та супів.				

3.14. Проводжу якісну оцінку та оцінку органолептичних показників підготовлених інгредієнтів, які в подальшому використовуються для приготування бульйонів та супів.				
3.15. Дотримуюсь постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки складових інгредієнтів, які використовуються для подальшого приготування бульйонів, заправних супів (інші види супів), в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.				
3.16. Готую устаткування для теплової обробки бульйонів, супів (інші види супів), в якому будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної обробки.				
3.17. Експлуатую устаткування.				
- ваговимірювальне обладнання				
- холодильне устаткування				
- плита електрична (газова)				
- пароконвекційне устаткування				
- водонагрівач				
3.18. Направляю підготовлені складові інгредієнти, бульйони, підготовлені супи для приготування, в яких застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки.				
3.19. Перевіряю необхідні температури для приготування, бульйонів, супів (інші види супів), в яких застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки і корегую оптимальні температури протягом процесу.				
3.20. Підбираю кухонний посуд для приготування бульйонів та супів (різні види) в якому застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки.				
3.21. Підбираю столовий посуд				

	для відпуску бульйонів та супів (інші різні види), в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	3.22. Застосовую нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування бульйонів та супів (інші різні види), в яких застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки				
	3.23. Застосовую правила послідовності технологічного процесу.				
	3.24. Перевіряю якість та органолептичні показники готових бульйонів та супів, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	3.25. Готую столовий посуд для оформлення та відпуску бульйонів та супів, в яких застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки				
	3.26. Відпускаю готові бульйони та супи, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	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 в овочевому, м'ясо-рибному цехах, гарячому цеху (супове відділення).					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування бульйонів та супів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки, їх призначення та використання в технологічному процесі.					
- Харчова цінність і класифікація бульйонів та супів, в яких застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки, вимоги до їх якості та органолептичних показників.					
- Норми відходів складових інгредієнтів та харчових продуктів при механічній та кулінарній обробці.					
- Норми виходу складових інгредієнтів та харчових					

продуктів при механічній та кулінарній обробці.		
- Норми виходу бульйонів та супів, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.		
- Норми втрат бульйонів та супів при тепловій кулінарній обробці, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.		
- Умови і терміни зберігання бульйонів та супів, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.		
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.		
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в овочевому, м'ясо-рибному цехах, гарячому цеху (супове відділення).		

Докази професійної компетентності	1.
	2.
	3.

Коментарі щодо доказів компетентності:

4.І.-04		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
4.І.-04 Здатність готувати та відпускати страви з риби, нерибних морепродуктів із застосуванням різних способів теплової 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 риби, нерибних морепродуктів.				
	1.2. Вмію забезпечувати режим розморожування різної риби, нерибних морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки.				

	1.3. Вмію підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуюся ним при механічній кулінарній обробці риби, нерибних морепродуктів				
	1.4. Вмію здійснювати механічну кулінарну обробку риби: обробка риби з кістковим скелетом, інших видів риб в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, філе без шкіри, філе зі шкірою, оброблення дрібної риби, нерибних морепродуктів.				
	1.5. Вмію дотримуватись умов зберігання риби, нерибних морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді				
	1.6. Вмію організувати робоче місце для обробки, приготування та відпуску страв з риби, нерибних морепродуктів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.				
	1.7. Вмію підготувати устаткування для обробки риби, нерибних морепродуктів.				
	1.3. Вмію експлуатувати устаткування:				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- рибоочисна на машина				
	- привід універсальний з комплектом змінних механізмів				
	- холодильне устаткування				
	- водонагрівач				
2 Наскізні та ключові компетентності	2.1. Можу перевіряти якість та органолептичні показники риби з кістковим скелетом, риби осетрових порід, нерибних морепродуктів.				
	2.2. Можу підготувати рибу до первинної механічної обробки:				
	- очищати				
	- потрошити				
	- мити				
	- нарізати				
	- формувати				
	2.3. Можу обробляти нерибні морепродукти:				
	- зачищати				

	- замочувати				
	- мити				
	2.4. Можу готувати складові інгредієнти (овочі різних видів):				
	- мити				
	- очищати				
	- нарізати, тощо				
	2.5. Можу використовувати прийоми для приготування напівфабрикатів з риби та нерибних морепродуктів:				
	- нарізка				
	- відбивання				
	- подріблення				
	- вибивання				
	- підрізання				
	- панірування				
	- шпигування				
	- маринування				
	- фарширування				
	2.6. Можу обробляти та готувати рибу осетрових порід до первинної та теплової обробки:				
	- зрізання спинних «жучків»				
	- видалення визиги				
	- пластування				
	- підготування для варіння				
	- заправлення кільцем				
	2.7. Можу обробляти та готувати до теплової обробки порційні напівфабрикати з риби:				
	- рулет				
	- зрази відбивні				
	- риба в тісті				
	- шашлик				
	2.8. Можу обробляти та готувати до теплової обробки нерибні морепродукти:				
	- краби				
	- креветки				
	- омари				
	- лангусти				
	- молюски (мідії устриці тощо)				
	2.9. Можу готувати напівфабрикати з риби, нерибних морепродуктів до різних видів теплової кулінарної обробки:				
	- відварка				

	- тушкування				
	- запікання				
	- комбіновані способи				
	- допоміжні				
	2.10. Можу підготувати та сформувати напівфабрикати з натуральної січеної маси з риби:				
	- біфштекс				
	- шніцель				
	- зрази				
	- рулет				
	2.11. Можу визначати якість та органолептичні показники підготовленої риби, нерибних морепродуктів, в яких будуть застосовуватися різні види теплової кулінарної обробки.				
	2.12. Можу дотримуватися правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки, нарізки, підготування, формування, панірування риби, нерибних морепродуктів.				
	2.13. Можу дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.14. Можу дотримуватись санітарних вимог щодо обробки риби, нерибних морепродуктів.				
	2.15. Можу дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час часткової теплової кулінарної обробки риби та нерибних морепродуктів.				
3. Загальні компетенції	3.1. Дотримуюсь професійної лексики та етики ділового спілкування.				
	3.2. Дію в нестандартних ситуаціях				
	3.3. Працюю у команді.				
	3.4. Запобігаю конфліктним ситуаціям та оптимально вирішую конфлікти.				
	3.5. Налагоджую та підтримую ділову комунікацію.				
	3.6. Приймаю рішення в межах професійної компетентності.				
	3.7. Дотримуюсь вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	3.8. Планую трудову діяльність.				
	3.9. Навчаюсь впродовж життя.				
	3.10. Визначаю цілі та способи їх				

	реалізації.				
	3.11. Зберігаю рибу, та нерибні морепродукти.				
	3.12 Зберігаю підготовлені напівфабрикати з риби та нерибних морепродуктів.				
	3.13. Проводжу якісну оцінку та оцінку органолептичних показників риби та нерибних морепродуктів та підготовлених напівфабрикатів з них				
	3.14. Дотримуюсь постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової кулінарної обробки риби та нерибних морепродуктів.				
	3.15. Готую устаткування для застосування різних способів теплової кулінарної обробки риби та нерибних морепродуктів і напівфабрикатів з них.				
	3.16. Експлуатую устаткування:				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- плита електрична (газова)				
	холодильне устаткування				
	- пароконвекційне устаткування				
	- водонагрівач				
	3.17. Направляю рибу та нерибні морепродукти та напівфабрикати з них для приготування страв з риби та нерибних морепродуктів, в яких застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки.				
	3.18. Перевіряю необхідні температури для приготування страв з риби та нерибних морепродуктів, в яких застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки і корегую оптимальні температури протягом процесу.				
	3.19. Підбираю кухонний посуд для приготування страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів), в якому застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки.				
	3.20. Підбираю столовий посуд для оформлення та відпуску готових страв з риби та нерибних морепродуктів, в яких				

	застосовувались різні способи теплової кулінарної обробки.				
	3.21. Застосовую нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування страв з риби та нерибних морепродуктів.				
	3.21. Застосовую правила послідовності технологічного процесу.				
	3.22. Перевіряю якість та органолептичні показники готових страв з риби та нерибних морепродуктів, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	3.23. Готую столовий посуд для оформлення та відпускаю готові страви з риби та нерибних морепродуктів..				
	3.24. Відпускаю готову страву з риби та нерибних морепродуктів, в якій застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	3.25. 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 овочевого, рибного, гарячого цехів.					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування страв з риби та нерибних морепродуктів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки; їх призначення та використання в технологічному процесі.					
- Харчова цінність, класифікація риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів) та напівфабрикатів з них, вимоги до їх якості, органолептичних показників, технологія механічної та кулінарної обробки риби та нерибних морепродуктів та напівфабрикатів з них.					
- Норми відходів риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів) при механічній та кулінарній обробці.					
- Норми виходу риби та нерибних морепродуктів, напівфабрикатів з них при механічній та кулінарній обробці.					
- Норми виходу готових страв з риби та нерибних морепродуктів, в яких застосовувались різні способи теплової					

кулінарної обробки.		
- Норми втрат при тепловій кулінарній обробці при приготуванні страв з риби та нерибних морепродуктів із застосуванням різних способів.		
- Умови і терміни зберігання підготовлених та готових страв з риби та нерибних морепродуктів, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.		
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.		
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в овочевому, рибному, гарячому цехах.		

Докази професійної компетентності	1.
	2.
	3.

Коментарі щодо доказів компетентності:

4.1.-05	ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ
----------------	------------------------------------

4.1.-05. Здатність готувати та відпускати страви з м'яса та овочів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.

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 м'яса та овочів.				
	1.2. Вмію використовувати різні способи обробки м'яса та овочів, з урахуванням вимог для приготування страв із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.				
	1.3. Вмію застосовувати відповідне технологічне обладнання для				

	механічної та не механічної кулінарної обробки м'яса та овочів.				
	1.4. Вмію зменшувати відходи під час обробки м'яса та овочів.				
	1.5. Вмію забезпечувати тимчасове зберігання оброблених м'яса та овочів перед приготуванням страв.				
	1.6. Вмію дотримуватися умов та строків зберігання оброблених м'яса та овочів.				
	1.7 Вмію дотримуватись відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів				
	1.8. Вмію організувати робоче місце для обробки, приготування та відпуску страв з м'яса та овочів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.				
	1.9. Вмію підготувати устаткування для обробки м'яса та овочів, в якому будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	1.10. Вмію експлуатувати устаткування:				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- привід універсальний з комплектом змінних механізмів				
	- розпушувач м'яса				
	- холодильне устаткування				
	- водонагрівач				
2. Наскрізні та ключові компетентності	2.1. Можу перевіряти якість та органолептичні показники м'яса (різні види):				
	- свинина				
	- яловичина				
	- телятина				
	- баранина				
	- кріль тощо				
	2.2. Можу перевіряти якість овочів (різні види):				
	- бульбоплоди				
	- коренеплоди				
	- десертні				
	- гарбузові				
	- томатні, тощо				
	2.3. Можу підготувати, нарізати напівфабрикати з м'яса (ручним та машинним способом):				

	- порційні				
	- великошматкові				
	- дрібношматкові (січена маса)				
	2.4. Можу обробляти м'ясо (різні види):				
	- розбирати				
	- мити				
	- обвалювати;				
	- сортувати;				
	- нарізати				
	2.5. Можу обробляти овочі (різні види):				
	- сортувати				
	- мити				
	- очищати				
	- нарізати різними способами				
	2.6. Можу використовувати прийоми для приготування напівфабрикатів з м'яса (різного виду):				
	- нарізати				
	- відбивати				
	- підрізати				
	- панірувати				
	- шпигувати				
	- маринувати				
	2.7. Можу обробляти та готувати великошматкові напівфабрикати з м'яса (різні види):				
	- ростбіф;				
	- тушковане				
	- шпиговане				
	- відварне				
	2.8. Можу обробляти та готувати порційні напівфабрикати з м'яса (різних видів):				
	- біфштекс				
	- філе				
	- лангет				
	- антрекот				
	- зрази відбивні				
	- ромштекс				
	2.9. Можу обробляти та готувати дрібношматкові напівфабрикати з м'яса (різних видів):				
	- піджарка				

	- рагу				
	- гуляш				
	- плов				
	- шашлик				
	2.10. Можу підготувати та панірувати напівфабрикати з січеної маси з м'яса (різних видів):				
	- біфштекс				
	- шніцель				
	- зрази				
	- рулет, тощо				
	2.11. Можу нарізати овочі (різні види) простою та складною формами:				
	- соломкою				
	- брусочками				
	- кубиками				
	- бочонками, тощо				
	2.12. Можу обробляти та готувати томатні та гарбузові овочі для фарширування:				
	- мити				
	- нарізати на сегменти				
	- видаляти серцевину, тощо				
	2.13. Можу обробляти та готувати капустяні овочі:				
	- розбирати на суцвіття				
	- видаляти качан				
	- обдавати окропом				
	- готувати для фарширування				
	2.14. Можу обробляти та підготувати додаткові інгредієнти, які будуть використовуватися в подальшому приготуванні страв з овочів та м'яса.				
	2.15. Можу підготувати та застосувати наступні методи приготування та доведення до готовності:				
	- кип'ятити				
	- варити без доведення до кипіння				
	- уварювати				
	- охолоджувати				
	- протирати				
	- пасерувати, тощо				
	2.16. Можу підготувати овочі (різні види) та складові інгредієнти для				

	подальшого приготування запіканок:				
	- овочеві				
	- круп'яні				
	- з макаронних виробів, тощо				
	2.17. Можу визначити якість та органолептичні показники нарізаного та підготовленого м'яса (різні види) та напівфабрикатів з нього для подальшого приготування, в якому будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	2.18. Можу визначити якість та органолептичні показники нарізаних та підготовлених овочів (різні види) для подальшого приготування, в якому будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	2.19. Можу визначити якість та органолептичні показники підготовлених додаткових складових інгредієнтів для подальшого приготування, в якому будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	2.20. Можу дотримуватися правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки, нарізки, підготовки, формування, панірування м'яса (різні види), овочів (різні види).				
	2.21. Можу дотримуватися правил безпеки праці та пожежної безпеки під час часткової теплової кулінарної обробки м'яса (різні види), овочів (різні види) та додаткових складових інгредієнтів.				
	2.22. Можу дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.23. Можу дотримуватись санітарних вимог щодо обробки м'яса (різні види), овочів (різні види) та часткової теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з них.				
	2.24. Можу дотримуватись санітарних вимог щодо часткової теплової кулінарної обробки м'яса (різні види), овочів (різні види) та додаткових складових інгредієнтів.				

3. Загальні компетенції	3.1. Дотримуюсь професійної лексики та етики ділового спілкування.				
	3.2. Дію в нестандартних ситуаціях				
	3.3. Працюю у команді.				
	3.4. Запобігаю конфліктним ситуаціям та оптимально вирішую конфлікти.				
	3.5. Налагоджую та підтримую ділову комунікацію.				
	3.6. Приймаю рішення в межах професійної компетентності.				
	3.7. Дотримуюсь вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	3.8. Планую трудову діяльність.				
	3.9. Навчаюсь впродовж життя.				
	3.10. Визначаю цілі та способи їх реалізації.				
	3.11. Зберігаю м'ясо, овочі та напівфабрикати з них.				
	3.12 Зберігаю підготовлені м'ясо, овочі та напівфабрикати з них до теплової кулінарної обробки.				
	3.13. Проводжу якісну оцінку та визначаю органолептичні показники м'яса, овочів та напівфабрикатів з них.				
	3.14. Проводжу якісну оцінку та визначаю органолептичні показники підготовленого м'яса, овочів та напівфабрикатів з них для подальшої теплової кулінарної обробки.				
	3.15. Проводжу якісну оцінку та визначаю органолептичні показники додаткових складових інгредієнтів, які в подальшому використовуються для приготування страв з м'яса та овочів.				
	3.16. Направляю м'ясо, (різні види), овочі (різні види) та додаткові складові інгредієнти на теплову обробку для приготування страв з м'яса, овочів, в яких будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	3.17. Готую устаткування для приготування страв з м'яса, овочів, в яких будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної				

	обробки.				
	3.18. Експлуатую устаткування:				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- привід універсальний з комплектом змінних механізмів				
	- холодильне устаткування				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- водонагрівач				
	3.19. Направляю підготовлені м'ясо, овочі, та додаткові складові інгредієнти на теплову обробку, в якій застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки.				
	3.20. Перевіряю необхідні температури для приготування страв з м'яса, овочів, в яких будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної обробки і корегую оптимальні температури протягом процесу.				
	3.21. Підбираю кухонний посуд для приготування страв з м'яса, овочів, в якому застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки.				
	3.22. Підбираю столовий посуд для оформлення та відпуску готових страв з м'яса, овочів, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	3.23. Застосовую нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування страв з м'яса та овочів в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки..				
	3.24. Застосовую правила послідовності технологічного процесу.				
	3.25. Перевіряю якість та органолептичні показники готових страв з м'яса та овочів, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки..				
	3.26. Готую столовий посуд для оформлення і відпуску готових страв з м'яса та овочів, в яких застосовувалися різні способи				

	теплової кулінарної обробки.				
	3.27. Оформляю та відпускаю готові страви з м'яса та овочів, в яких застосовувались різні способи теплової кулінарної обробки.				
	3.28. 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 овочевого м'ясного, гарячого цехів.					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для обробки та приготування м'яса та овочів та страв із них, їх призначення та використання в технологічному процесі.					
- Харчова цінність, класифікація м'яса та овочів, їх призначення та використання в технологічному процесі, вимоги до їх якості та органолептичні показники, технологія механічної та кулінарної обробки м'яса, овочів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.					
- Норми відходів м'яса, овочів при механічній та кулінарній обробці.					
- Норми виходу м'яса, овочів та напівфабрикатів з них.					
- Норми виходу готових страв з м'яса, овочів, в яких застосовувались різні способи теплової кулінарної обробки.					
- Норми втрат при тепловій кулінарній обробці страв з м'яса, овочів з застосуванням різних способів.					
- Умови і терміни зберігання підготовлених та готових страв з м'яса та овочів, в яких застосовувались різні способи теплової кулінарної обробки.					
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.					
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в овочевому, м'ясному, гарячому цехах.					
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3.				
Коментарі щодо доказів компетентності:					

4.I.-06		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
4.I.-06 Здатність готувати та відпускати гарячі та холодні напої, солодкі страви із застосуванням різних способів теплової 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 продуктів для обробки, приготування та відпуску холодних та гарячих напоїв, солодких страв із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.				
	1.2. Вмію використовувати різні способи обробки продуктів з урахуванням вимог для приготування страв та відпуску холодних та гарячих напоїв, солодких страв із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.				
	1.3. Вмію застосовувати відповідне технологічне обладнання для механічної та не механічної кулінарної обробки продуктів для приготування холодних та гарячих напоїв, солодких страв із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.				
	1.4. Вмію зменшувати відходи під час приготування холодних та гарячих напоїв, солодких страв із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.				
	1.5. Вмію забезпечувати тимчасове зберігання оброблених продуктів для холодних та гарячих напоїв, солодких страв.				
	1.6. Вмію дотримуватися умов та строків зберігання оброблених				

	продуктів для холодних та гарячих напоїв, солодких страв в свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.				
	1.7 Вмію дотримуватись відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів				
	1.8. Вмію організовувати робоче місце для обробки, приготування та відпуску холодних та гарячих напоїв, солодких страв із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.				
	1.9. Вмію підготувати устаткування для обробки, приготування та відпуску холодних та гарячих напоїв, солодких страв із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.				
	1.10. Вмію експлуатувати устаткування.				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- привід універсальний з комплектом змінних механізмів				
	- холодильне устаткування				
	- плита електрична (газова)				
	- водонагрівач				
2.Наскрізні та ключові компетентності	2.1. Можу перевіряти якість та органолептичні показники овочів, фруктів, ягід. Очищаю овочі, фрукти, ягоди вручну:				
	- десертні овочі				
	- яблука				
	- груші				
	- персик				
	- гарбуз				
	- диню				
	- малину				
	- журавлину				
	- цитрусові, тощо				
	2.2. Можу перевіряти якість та органолептичні показники додаткових інгредієнтів та харчових продуктів:				
	- цукор				
	- молоко				
	- вершки				
	- крохмаль				

	- яйця				
	- желатин, тощо				
	2.3. Можу обробляти десертні овочі, фрукти, ягоди.				
	- мити				
	- сортувати				
	- очищати				
	- нарізати на сегменти				
	- видаляти серцевину, тощо				
	2.4. Можу обробляти додаткові інгредієнти та харчові продукти:				
	- замочувати				
	- змішувати				
	- додавати				
	- охолоджувати, тощо				
	2.5. Можу нарізати десертні овочі, фрукти, ягоди простою та складною формами нарізки:				
	- соломкою				
	- кубиками				
	- скибочками				
	- часточками				
	- кульками, тощо				
	2.6. Можу підготувати складові інгредієнти та харчові продукти, які будуть використовуватися в подальшому приготуванні гарячих та холодних напоїв, солодких страв із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.				
	- квас				
	- компот (узвар)				
	- кисіль				
	- желе				
	- мус				
	- какао				
	- шоколад, тощо				
	2.7. Можу підготувати та застосовувати наступні методи теплової кулінарної обробки:				
	- кип'ятіння				
	- варіння без доведення до кипіння				
	- уварювання				
	- карамелізація				
	- охолодження, тощо				
	2.8. Можу визначити якість та органолептичні показники				

	підготовлених та нарізаних овочів, фруктів, ягід для подальшого приготування, в якому будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	2.9. Можу визначити якість та органолептичні показники підготовлених додаткових складових інгредієнтів та харчових продуктів для подальшого приготування, в якому будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	2.10. Можу дотримуватися правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки, нарізки, підготовки овочів, фруктів, ягід (різні види).				
	2.11. Можу дотримуватися правил безпеки праці та пожежної безпеки під час часткової теплової кулінарної обробки додаткових складових інгредієнтів та харчових продуктів.				
	2.12. Можу дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.13. Можу дотримуватись санітарних вимог щодо обробки, нарізки, підготовки овочів, фруктів, ягід (різні види) та часткової теплової кулінарної обробки.				
	2.14. Можу дотримуватись санітарних вимог щодо обробки та підготовки складових інгредієнтів, харчових продуктів до часткової теплової кулінарної обробки				
3. Загальні компетенції	3.1. Дотримуюсь професійної лексики та етики ділового спілкування.				
	3.2. Дію в нестандартних ситуаціях				
	3.3. Працюю у команді.				
	3.4. Запобігаю конфліктним ситуаціям та оптимально вирішую конфлікти.				
	3.5. Налагоджую та підтримую ділову комунікацію.				
	3.6. Приймаю рішення в межах професійної компетентності.				
	3.7. Дотримуюсь вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	3.8. Планую трудову діяльність.				
	3.9. Навчаюсь впродовж життя.				

3.10. Визначаю цілі та способи їх реалізації.				
3.11. Дотримуюсь професійної лексики та етики ділового спілкування.				
3.12. Зберігаю оброблені, нарізані та підготовлені овочі, фрукти, ягоди.				
3.13. Зберігаю підготовлені, частково оброблені тепловим способом, додаткові складові інгредієнти.				
3.14. Проводжу якісну оцінку та визначаю органолептичні показники оброблених, нарізаних та підготовлених овочів, фруктів, ягід для подальшої теплової кулінарної обробки.				
3.15. Проводжу якісну оцінку та визначаю органолептичні показники оброблених, підготовлених додаткових складових інгредієнтів, які в подальшому використовуються для приготування гарячих та холодних напоїв, солодких страв.				
3.16. Постійно дотримуюсь правил безпеки праці та пожежної безпеки під час застосування різних способів теплової кулінарної обробки під час приготування гарячих та холодних напоїв, солодких страв, в яких застосовувалися різні види теплової кулінарної обробки.				
3.17. Готую устаткування для приготування гарячих та холодних напоїв, солодких страв різних способів теплової кулінарної обробки гарячих та холодних напоїв, солодких страв.				
3.18. Експлуатую устаткування:				
- ваговимірвальне обладнання				
- привід універсальний з комплектом змінних механізмів				
- холодильне устаткування				
- плита електрична (газова)				
- водонагрівач				
3.19. Направляю підготовлені овочі, фрукти, ягоди та додаткові				

	складові інгредієнти на теплову обробку, в якій застосовуються різні способи.				
	3.20. Перевіряю необхідні температури для приготування гарячих та холодних напоїв, солодких страв і корегую оптимальні температури протягом процесу.				
	3.21. Підбираю кухонний посуд для приготування гарячих та холодних напоїв, солодких страв.				
	3.22. Підбираю столовий посуд для оформлення та відпуску гарячих та холодних напоїв, солодких страв.				
	3.23. Застосовую нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування гарячих та холодних напоїв, солодких страв, в яких застосовувалися різні види теплової кулінарної обробки.				
	3.24. Застосовую правила послідовності технологічного процесу.				
	3.25. Перевіряю якість та органолептичні показники гарячих та холодних напоїв, солодких страв.				
	3.26. Готую столовий посуд для відпускаю гарячі та холодні напоїв, солодкі страв.				
	3.27. Оформляю та відпускаю гарячі та холодні напої, солодкі страви.				
	3.28. 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 овочевого, холодного та гарячого цехів.					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для обробки, приготування оформлення та відпуску гарячих та холодних напоїв, солодких страв, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки, їх призначення та використання в технологічному процесі.					

- Харчова цінність та класифікація овочів (десертні), фруктів, ягід, додаткових складових інгредієнтів, харових продуктів та готових гарячих та холодних напоїв, солодких страв, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.			
- Умови і терміни зберігання овочів (десертні), фруктів, ягід, додаткових складових інгредієнтів та готових гарячих та холодних напоїв, солодких страв, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.			
- Норми відходів овочів (десертні), фруктів, ягід, додаткових складових інгредієнтів при первинній та механічній обробці.			
- Норми виходу овочів (десертні), фруктів, ягід, додаткових складових інгредієнтів при механічній кулінарній обробці.			
- Норми виходу готових гарячих та холодних напоїв, солодких страв, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.			
- Норми втрат при тепловій кулінарній обробці овочів (десертні), фруктів, ягід, додаткових складових інгредієнтів під час приготування гарячих та холодних напоїв, солодких страв, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.			
- Умови і терміни зберігання підготовлених овочів (десертні), фруктів, ягід, додаткових складових інгредієнтів та готових гарячих та холодних напоїв, солодких страв, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.			
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.			
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в овочевому, холодному та гарячому цехах.			
- Правила організації роботи гарячого цеху.	1.		
	2.		
	3.		
Коментарі щодо доказів компетентності:			

4.I.-07		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
4.I.-07 Здатність готувати різні види тіста та вироби з нього.					
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, дріжджів необхідних для приготування різні види тіста та виробів з нього.				
	1.2. Вмію застосовувати відповідне технологічне обладнання для приготування різних видів тіста та виробів з нього.				
	1.3. Вмію зменшувати відходи під час обробки і приготування різних видів тіста та виробів з нього.				
	1.4. Вмію забезпечувати тимчасове зберігання різних видів тіста, вироби з нього, напівфабрикати перед приготуванням.				
	1.5. Вмію дотримуватися умов та строків зберігання різних видів тіста та вироби з нього.				
	1.6. Вмію дотримуватись відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів				
	1.7. Вмію організувати робоче місце для приготування прісного та дріжджового тіста та виробів із нього.				
	1.8. Вмію підготувати устаткування для приготування прісного та дріжджового тіста та виробів з нього.				
	1.9. Вмію експлуатувати устаткування:				
	- ваговимірвальне обладнання				
	- холодильне устаткування				
	- привід універсальний з комплектом змінних механізмів				
	- машина для замішування				

	тіста				
	- машина для просіювання борошна				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- водонагрівач				
2.Наскрізнi та ключові компетентності	2.1. Можу перевіряти якість та органолептичні показники складових інгредієнтів, очищати вручну:				
	- овочі (картопля, капуста тощо)				
	- фрукти (вишня, яблуко, слива тощо)				
	- сирні (сир, тощо)				
	- джем, повидло, варення				
	- м'ясні (свинина, яловичина, тощо)				
	- рибні (різні види.)				
	2.2. Можу перевіряти якість та органолептичні показники харчових продуктів:				
	- борошно				
	- молоко				
	- яйця				
	- вершкове масло				
	- дріжджі				
	- цукор				
	- сіль, тощо				
	2.3. Можу обробляти складові інгредієнти:				
	- сортувати				
	- очищати				
	- нарізати				
	- сікти, тощо				
	2.4. Можу обробляти харчові продукти:				
	- просіювати				
	- видаляти домішки				
	- замішувати				
	- додавати				
	- відстоювати для збільшення об'єму				
	2.5. Можу нарізати складові інгредієнти?				
	- скибочками				
	- часточками				

	- кружечками				
	2.6. Можу підготувати різні фарші, начинки для подальшого приготування виробів з прісного та дріжджового тіста:				
	- м'ясна				
	- рибна				
	- сирна				
	- овочева				
	- фруктов				
	- ягідна				
	2.7. Можу підготувати харчові продукти для замісу прісного та дріжджового тіста:				
	- опарним способом				
	- безопарним способом				
	- комбінований спосіб				
	2.8. Можу готувати вироби з підготовленого прісного та дріжджового тіста:				
	- оладки				
	- млинці				
	- пиріжки				
	- пироги				
	- пончики				
	- ватрушки, тощо				
	2.9. Можу підготувати та застосувати наступні методи приготування із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки:				
	- варіння				
	- смаження				
	- запікання				
	- тушкування				
	- карамелізація				
	- охолодження, тощо				
	2.10. Можу визначити якість та органолептичні показники підготовлених, нарізаних та оброблених складових інгредієнтів для подальшого приготування фаршів, начинок та виробів з прісного та дріжджового тіста.				
	2.11. Можу визначити якість та органолептичні показники підготовлених харчових продуктів для подальшого приготування прісного та дріжджового тіста та				

	виробів з нього.				
	2.12. Можу дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки, нарізки, підготовки складових інгредієнтів для подальшого приготування фаршів, начинок та виробів з прісного та дріжджового тіста.				
	2.13. Можу дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час часткової теплової кулінарної обробки харчових продуктів.				
	2.14. Можу дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час замісу прісного та дріжджового тіста, виготовлення виробів з нього.				
	2.15. Можу дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.16. Можу дотримуватись санітарних вимог щодо обробки, нарізки, підготовки та часткової теплової кулінарної обробки під час приготування фаршів, начинок, виробів з прісного та дріжджового тіста.				
	2.17. Можу дотримуватись санітарних вимог щодо обробки, підготовки харчових продуктів під час замісу прісного та дріжджового тіста та приготування виробів з нього.				
3. Загальні компетенті	3.1. Дотримуюсь професійної лексики та етики ділового спілкування.				
	3.2. Дію в нестандартних ситуаціях				
	3.3. Працюю у команді.				
	3.4. Запобігаю конфліктним ситуаціям та оптимально вирішую конфлікти.				
	3.5. Налагоджую та підтримую ділову комунікацію.				
	3.6. Приймаю рішення в межах професійної компетентності.				
	3.7. Дотримуюсь вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	3.8. Планую трудову діяльність.				
	3.9. Навчаюсь впродовж життя.				
	3.10. Визначаю цілі та способи їх реалізації.				

3.11. Дотримуюсь професійної лексики та етики ділового спілкування.				
3.12. Зберігаю підготовлені інгредієнти, які в подальшому будуть використовуватися для замісу прісного та дріжджового тіста та виготовлення виробів з нього.				
3.13. Зберігаю підготовлені фарші та начинки, які в подальшому будуть використовуватися для приготування виробів з прісного та дріжджового тіста.				
3.14. Зберігаю прісне та дріжджове тісто та вироби з нього.				
3.15. Проводжу якісну оцінку та визначаю органолептичні показники підготовлених складових інгредієнтів, які в подальшому будуть використовуватися для приготування прісного та дріжджового тіста та виробів з нього.				
3.16. Проводжу якісну оцінку та визначаю органолептичні показники підготовленого прісного та дріжджового тіста та виробів з нього.				
3.17. Дотримуюсь постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки та приготуванні виробів з прісного та дріжджового тіста.				
3.18. Готую устаткування для теплової обробки та приготування виробів з прісного та дріжджового тіста.				
3.19. Експлуатую устаткування:				
- ваговимірвальне обладнання				
- холодильне устаткування				
- привід універсальний з комплектом змінних механізмів				
- плита електрична (газова)				
- пароконвекційне устаткування				
- фритюрниця				
- водонагрівач				
3.20. Направляю підготовлені складові інгредієнти для				

	приготування фаршів та начинок, які в подальшому будуть використовуватися для приготування виробів з прісного та дріжджового тіста.				
	3.21. Направляю підготовлені вироби з прісного та дріжджового тіста на теплову обробку.				
	3.22. Перевіряю необхідні температури для приготування виробів з прісного та дріжджового тіста і корегую оптимальні температури протягом процесу.				
	3.23. Підбираю кухонний посуд для приготування фаршів та начинок, які в подальшому використовуються для приготування виробів з прісного та дріжджового тіста.				
	3.24. Підбираю столовий посуд для оформлення та відпуску готових виробів з прісного та дріжджового тіста.				
	3.25. Застосовую нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування прісного та дріжджового тіста та виробів з нього.				
	3.26. Застосовую правила послідовності технологічного процесу.				
	3.27. Перевіряю якість та органолептичні показники готових виробів з прісного та дріжджового тіста.				
	3.28. Готую столовий посуд для оформлення та відпускаю готові вироби з прісного та дріжджового тіста.				
	3.29. Оформляю та відпускаю готові вироби з прісного та дріжджового тіста.				
	3.30. 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 овочевого, м'ясо-рибного, гарячого цехів, кондитерського цеху (борошняне відділення).					

- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування прісного та дріжджового тіста, та виробів з нього, їх призначення та використання в технологічному процесі.			
- Харчова цінність та класифікація прісного та дріжджового тіста, та виробів з нього, вимоги до їх якості та органолептичним показникам.			
- Норми відходів складових інгредієнтів при первинній та кулінарній обробці.			
- Норми виходу складових інгредієнтів, які використовувалися під час приготування фаршів, начинок, для подальшого використання під час приготування виробів з прісного та дріжджового тіста.			
- Норми виходу підготовлених харчових продуктів, які використовувалися під час приготування прісного та дріжджового тіста, виробів з нього.			
- Норми виходу готових виробів з прісного та дріжджового тіста.			
- Норми втрат при тепловій кулінарній обробці складових інгредієнтів та харчових продуктів під час приготування прісного та дріжджового тіста, виробів з нього.			
- Умови і терміни зберігання готових виробів з прісного та дріжджового тіста.			
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.			
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в овочевому, м'ясо-рибному, гарячому цехах, кондитерському 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:

4.I.-01	Здатність готувати та відпускати холодні страви, закуски та соуси із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.
4.I.-02	Здатність готувати напівфабрикати з риби, м'яса та птиці, дичини із застосуванням різних способів кулінарної обробки.
4.I.-03	Здатність готувати та відпускати супи із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.
4.I.-04	Здатність готувати та відпускати страви з риби, нерибних морепродуктів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.
4.I.-05	Здатність готувати та відпускати страви з м'яса та овочів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.
4.I.-06	Здатність готувати та відпускати гарячі та холодні напої, солодкі страви із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.
4.I.-07	Здатність готувати різні види тіста та виробів з нього.

Підпис: _____

« _____ » _____ 20 ____ р.

Я відмовляюсь від подальшого оцінювання

Підпис: _____

« _____ » _____ 20 ____ р.

ПІБ розробника: _____

Підпис: _____

« _____ » _____ 20 ____