

**Анкета самооцінювання
результатів неформального навчання**

з професії: **5122 «Кухар»**

професійна кваліфікація: **5 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)	
5.I.-01 Здатність дотримуватись рецептури приготування страв, кулінарних виробів і напоїв, згідно нормативно-технологічної документації 5.I.-02 Здатність готувати страви, кулінарні вироби та напої 5.I.-03 Здатність оформлювати і відпускати страви 5.I.-04 Здатність застосовувати принципи здорового харчування під час приготування страв 5.I.-05 Здатність готувати страви основного дієтичного та лікувального харчування 5.I.-06 Здатність готувати страви національної кухні України	
5.I.-01	ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ
5.I.-01.1 Здатність дотримуватись рецептури приготування страв, кулінарних виробів і напоїв, згідно нормативно-технологічної документації	

Складові самооцінювання	Необхідні уміння і навички	Самооцінка			
		Ніколи не брав участь в цій діяльності	Пробував це робити під керівництвом інших осіб	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
Професійні компетентності	1. Вмію читати і складати технологічні картки, рецептури приготування страв, кулінарних виробів та напоїв				
	2. Вмію визначати необхідні спеції для отримання смакових властивостей				
	3. Вмію розраховувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порції				

Загальні компетентності	1.Володію професійною лексикою та етикою ділового спілкування				
	2.Маю здатність діяти в нестандартних ситуаціях.				
	3.Маю здатність працювати у команді.				
	4.Маю здатність запобігати конфліктним ситуаціям та оптимально розв'язувати конфлікти.				
	5.Вмію налагоджувати та підтримувати ділову комунікацію.				
	6. Приймаю рішення в межах професійної компетентності.				
	7.Дотримуюсь вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	8.Вмію планувати трудову діяльність.				
	9.Маю здатність навчатись впродовж життя.				
	10.Вмію визначати цілі та способи їх реалізації.				
	11.Маю навички роботи з ПК				
	12.Володію іноземною мовою за професійним спрямуванням.				
	13.Дотримуюсь заходів, щодо запобігання поширенню інфекційних захворювань.				
	14.Знаю основи трудового права та трудових відносин:				
	- підстави виникнення трудових відносин.				
	- припинення трудових відносин.				
	- норми робочого часу та часу відпочинку.				
	15.Знаю сучасні аспекти здорового, раціонального харчування людини.				
	16.Знаю та вмію використовувати в разі необхідності засоби протипожежної безпеки.				
	17..Знаю основи				

	адміністративних порушень в системі торгівлі та ресторанного господарства.				
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3.				
Коментарі щодо доказів компетентності:					

5.І.-02 Здатність готувати страви, кулінарні вироби та напої

Складові самооцінювання	Необхідні уміння і навички	Самооцінка			
		Ніколи не брав участь в цій діяльності	Пробував це робити під керівництвом інших осіб	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
Професійні Компетентності	1.Дотримуюсь послідовності технологічного процесу приготування страв кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухн.				
	2.Вмію готувати страви і гарніри з овочів і грибів, фруктів, ягід, використовувати різні способи їх теплової обробки				
	3.Вмію готувати бульйони				
	4.Вмію готувати супи				
	5.Вмію готувати соуси				
	6.Вмію готувати страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів (паст)				
	7.Вмію готувати страви з риби та морських продуктів				
	8.Вмію готувати страви з м'яса				
	9.Вмію готувати страви з яєць і сиру				
	10.Вмію готувати холодні страви і закуски				
	11.Вмію готувати солодкі гарячі та холодні страви та напої				
	12. Вмію готувати тісто (прісне, дріжджове, бісквітне, заварне, пісочне) і вироби з нього				
	13.Вмію готувати страви для лікувально-профілактичного, дієтичного, у тому числі дитячого, харчування.				

	14.Вмію готувати страви для масових заходів (банкетів, фуршетів, коктейлів, офіційних прийомів тощо)				
Загальні компетентності	1.Володію професійною лексикою та етикою ділового спілкування				
	2.Маю здатність діяти в нестандартних ситуаціях.				
	3.Маю здатність працювати у команді.				
	4.Маю здатність запобігати конфліктним ситуаціям та оптимально розв'язувати конфлікти.				
	5.Вмію налагоджувати та підтримувати ділову комунікацію.				
	6. Приймаю рішення в межах професійної компетентності.				
	7.Дотримуюсь вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	8.Вмію планувати трудову діяльність.				
	9.Маю здатність навчатись впродовж життя.				
	10.Вмію визначати цілі та способи їх реалізації.				
	11.Маю навички роботи з ПК				
	12.Володію іноземною мовою за професійним спрямуванням.				
	13.Дотримуюсь заходів, щодо запобігання поширенню інфекційних захворювань.				
	14.Знаю основи трудового права та трудових відносин:				
	- підстави виникнення трудових відносин.				
	- припинення трудових відносин.				
	- норми робочого часу та часу відпочинку.				
	15.Знаю сучасні аспекти здорового, раціонального харчування людини.				
	16.Знаю та вмію використовувати в разі необхідності засоби				

	протипожежної безпеки.				
	17.Знаю основи адміністративних порушень в системі торгівлі та ресторанного господарства.				
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3.				
Коментарі щодо доказів компетентності:					

5.I.-03 Здатність оформлювати і відпускати страви					
Складові самооцінювання	Необхідні уміння і навички	Самооцінка			
		Ніколи не брав участь в цій діяльності	Пробував це робити під керівництвом інших осіб	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
Професійні Компетентності	1.Підбираю кухонний та столовий посуд для видачі страв				
	2.Порціоную готові страви				
	3.Оформляю та подаю готові страви				
	4.Проводжучу якісну оцінку готових страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні				
	5.Зберігаю готові страви, кулінарні вироби та напої, що готуються на кухні				
	6.Дотримуюсь температурного режиму під час подачі готових страв та напоїв, які готуються на кухні				
Загальні компетентності	1.Володію професійною лексикою та етикою ділового спілкування				
	2.Маю здатність діяти в нестандартних ситуаціях.				
	3.Маю здатність працювати у команді.				
	4.Маю здатність запобігати конфліктним ситуаціям та оптимально розв'язувати конфлікти.				
	5.Вмію налагоджувати та підтримувати ділову комунікацію.				
	6. Приймаю рішення в межах професійної компетентності.				
	7.Дотримуюсь вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	8.Вмію планувати				

	трудоу діяльність.				
	9.Маю здатність навчатись впродовж життя.				
	10.Вмію визначати цілі та способи їх реалізації.				
	11.Маю навички роботи з ПК				
	12.Володію іноземною мовою за професійним спрямуванням.				
	13.Дотримуюсь заходів, щодо запобігання поширенню інфекційних захворювань.				
	14.Знаю основи трудового права та трудових відносин:				
	- підстави виникнення трудових відносин.				
	- припинення трудових відносин.				
	- норми робочого часу та часу відпочинку.				
	15.Знаю сучасні аспекти здорового, раціонального харчування людини.				
	16.Знаю та вмію використовувати в разі необхідності засоби протипожежної безпеки.				
	17..Знаю основи адміністративних порушень в системі торгівлі та ресторанного господарства.				
	Докази професійної компетентності	1.			
2.					
3					
Коментарі щодо доказів професійної компетентності:					
Дата:		Підпис особи:			

5.1.-04 Здатність застосовувати принципи здорового харчування під час приготування страв

Складові самооцінювання	Необхідні уміння і навички	Самооцінка			
		Ніколи не брав участь в цій діяльності	Пробував це робити під керівництвом інших осіб	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
Професійні компетентності	1.Застосовую способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів при їх тепловій обробці				
	2.Використовую сезонні продукти, овочі, фрукти, зелень, яйця, молоко та молочні продукти				
	3.Здійснюю первинне механічне та теплове кулінарне оброблення продуктів				
	4.Виготовляю страви для дитячого харчування з використанням інноваційних технологій та обладнання				
	5.Виготовляю страви для дітей різного віку та для осіб, які дотримуються, з різних причин, принципів здорового або дієтичного харчування, відповідно до їх фізіологічних особливостей, правил раціонального та лікувально-профілактичного харчування				
	6.Порціоную та роздавати страви відповідно до норм харчування дітей різного віку та для осіб, які дотримуються, з різних причин, принципів здорового або дієтичного харчування				

	7.Користуюсь принципами заміни продуктів				
	8.Здійснюю гігієнічну оцінку якості харчових продуктів відповідно до норм харчування дітей різного віку та для осіб, які дотримуються, з різних причин, принципів здорового або дієтичного харчування				
Загальні компетентності	1.Володію професійною лексикою та етикою ділового спілкування				
	2.Маю здатність діяти в нестандартних ситуаціях.				
	3.Маю здатність працювати у команді.				
	4.Маю здатність запобігати конфліктним ситуаціям та оптимально розв'язувати конфлікти.				
	5.Вмію налагоджувати та підтримувати ділову комунікацію.				
	6. Приймаю рішення в межах професійної компетентності.				
	7.Дотримуюсь вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	8.Вмію планувати трудову діяльність.				
	9.Маю здатність навчатись впродовж життя.				
	10.Вмію визначати цілі та способи їх реалізації.				
	11.Маю навички роботи з ПК				
	12.Володію іноземною мовою за професійним спрямуванням.				
	13.Дотримуюсь заходів, щодо запобігання поширенню інфекційних захворювань.				
	14.Знаю основи трудового права та трудових відносин:				
	- підстави виникнення трудових відносин.				
	- припинення трудових відносин.				
	- норми робочого часу та часу відпочинку.				

	15.Знаю сучасні аспекти здорового, раціонального харчування людини.				
	16.Знаю та вмію використовувати в разі необхідності засоби протипожежної безпеки.				
	17.Знаю основи адміністративних порушень в системі торгівлі та ресторанного господарства.				

Докази професійної компетентності	1.
	2.
	3.
Коментарі щодо доказів компетентності:	
Дата:	Підпис особи:

5.1.-05 Здатність готувати страви основного дієтичного та лікувального харчування

Складові самооцінювання	Необхідні уміння і навички	Самооцінка			
		Ніколи не брав участь в цій діяльності	Пробував це робити під керівництвом інших осіб	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
Професійні компетентності	1.Визначаю якість харчових продуктів для приготування страв основного дієтичного лікувального харчування				
	2.Готую страви різними способами теплової обробки для лікувально-профілактичного харчування з продуктового набору, затвердженого для певного раціону				
	3.Готую, оформляю та відпускаю різноманітні дієтичні страви з дотриманням технологічного процесу в залежності від лікувальної дієти				
	4.Готую, оформляю та відпускаю різноманітні страви дитячого меню з дотриманням технологічного процесу				
Загальні компетентності	1.Володію професійною лексикою та етикою ділового спілкування				
	2.Маю здатність діяти в нестандартних ситуаціях.				
	3.Маю здатність працювати у команді.				

	4.Маю здатність запобігати конфліктним ситуаціям та оптимально розв'язувати конфлікти.				
	5.Вмію налагоджувати та підтримувати ділову комунікацію.				
	6.Можу приймати рішення в межах професійної компетентності.				
	7.Дотримуюсь вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	8.Вмію планувати трудову діяльність.				
	9.Маю здатність навчатись впродовж життя.				
	10.Вмію визначати цілі та способи їх реалізації.				
	11.Маю навички роботи з ПК				
	12.Володію іноземною мовою за професійним спрямуванням.				
	13.Дотримуюсь заходів, щодо запобігання поширенню інфекційних захворювань.				
	14.Знаю основи трудового права та трудових відносин:				
	- підстави виникнення трудових відносин.				
	- припинення трудових відносин.				
	- норми робочого часу та часу відпочинку.				
	15.Знаю сучасні аспекти здорового, раціонального харчування людини.				
	16.Знаю та вмію використовувати в разі необхідності засоби протипожежної безпеки.				
	17.Знаю основи адміністративних порушень в системі торгівлі та ресторанного господарства.				
Докази професійної компетентності					

Докази професійної компетентності	1.
	2.
	3.
Коментарі щодо доказів компетентності:	
Дата:	Підпис особи:

5.I.-06 Здатність готувати страви національної кухні України.

Складові самооцінювання	Необхідні уміння і навички	Самооцінка			
		Ніколи не брав участь в цій діяльності	Пробував це робити під керівництвом інших осіб	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
Професійні компетентності					
Загальні компетентності	1.Володію професійною лексикою та етикою ділового спілкування				
	2.Маю здатність діяти в нестандартних ситуаціях.				
	3.Маю здатність працювати у команді.				
	4.Маю здатність запобігати конфліктним ситуаціям та оптимально розв'язувати конфлікти.				
	5.Вмію налагоджувати та підтримувати ділову комунікацію.				
	6.Можу приймати рішення в межах професійної компетентності.				
	7.Дотримуюсь вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.				
	8.Вмію планувати трудову діяльність.				

	9.Маю здатність навчатись впродовж життя.				
	10.Вмію визначати цілі та способи їх реалізації.				
	11.Маю навички роботи з ПК				
	12.Володію іноземною мовою за професійним спрямуванням.				
	13.Дотримуюсь заходів, щодо запобігання поширенню інфекційних захворювань.				
	14.Знаю основи трудового права та трудових відносин:				
	- підстави виникнення трудових відносин.				
	- припинення трудових відносин.				
	- норми робочого часу та часу відпочинку.				
	15.Знаю сучасні аспекти здорового, раціонального харчування людини.				
	16.Знаю та вмію використовувати в разі необхідності засоби протипожежної безпеки.				
Докази професійної компетентності	17.Знаю основи адміністративних порушень в системі торгівлі та ресторанного господарства.				
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3.				
Коментарі щодо доказів компетентності:					
Дата:		Підпис особи:			

*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:

5.1.-01 Здатність дотримуватись рецептури приготування страв, кулінарних виробів і напоїв, згідно нормативно-технологічної документації

5.1.-02 Здатність готувати страви, кулінарні вироби та напої

5.1.-03 Здатність оформлювати і відпускати страви

5.1.-04 Здатність застосовувати принципи здорового харчування під час приготування страв

5.1.-05 Здатність готувати страви основного дієтичного та лікувального харчування

5.1.-06 Здатність готувати страви національної кухні України

Підпис: _____ « ____ » _____ 20 ____ р.

Я відмовляюсь від подальшого оцінювання

Підпис: _____ « ____ » _____ 20 ____ р.

ПІБ розробника: _____

Підпис: _____ « ____ » _____ 20 ____