

**Анкета самооцінювання
результатів неформального навчання**

з професії: **5122 «Кухар»**

професійна кваліфікації: **6 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)	

6.I.-01 Здатність розробляти рецептури нових страв

6.I.-02 Здатність проводити розрахунок необхідної кількості сировини та інгредієнтів для приготування страв

6.I.-03 Здатність здійснювати контроль за технологією приготування їжі, нормами закладання сировини та додержанням санітарних правил

6.I.-04 Здатність проводити бракераж готової продукції

6.I.-01

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ

6.I.-01. Здатність розробляти рецептури нових 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.Вмію складати меню у відповідності до профілю та концепції закладу				
	2.Вмію використовувати різні методи (способи) оптимізації меню				
	3.Беру участь у розробці плану-меню з метою раціонального використання сировини				
	4.Аналізую попит споживачів, пропозиції конкурентного середовища щодо асортименту страв, меню, послуг і фактори, від яких залежить просування				

	продукції				
	5.Розробляю технологічні картки на фірмові (авторські) страви				
	6.Проводжу аналіз та оцінювання розробленої технологічної документації				
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	1.				
	2.				
	3				
Коментарі щодо доказів професійної компетентності:					
Дата:		Підпис особи:			

6.I.-02 Здатність проводити розрахунок необхідної кількості сировини та інгредієнтів для 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.Розрахувати необхідну кількість сировини для приготування страв;				
	2.Приймати сировину за кількістю таякістю				
	3.Користуватися ваговимірвальним обладнанням під час зважування сировини				
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. Здійснює контроль за роботою кухарів що мають нижчий кваліфікаційний розряд:				
	- сліdkую за дотриманням послідовності технологічного процесу;				
	- нормами закладки сировини;				
	- дотриманням вимог виробничої санітарії				
	- сліdkую за якістю сировини та продуктів				
	14.Знаю і виконую вимоги нормативних актів про охорону праці та навколишнього середовища, дотримується норм, методів і прийомів безпечного виконання робіт.				
	15.Дотримуюсь правил виробничої санітарії та особистої гігієни.				
	16.Знаю послідовність, принципи й засоби для надання першої медичної допомоги.				
	17.Дотримуюсь заходів, щодо запобігання поширенню інфекційних захворювань.				
	18.Знаю основи трудового права та трудових відносин:				
	- підстави виникнення трудових відносин.				
	- припинення трудових відносин.				
	- норми робочого часу та часу відпочинку.				
	- інше.				
	19.Знаю сучасні аспекти здорового, раціонального харчування людини				
Докази професійної	1.				

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

6.I.-03 Здатність здійснювати контроль за технологією приготування їжі, нормами закладання сировини та додержанням санітарних правил					
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.Організую виробничий процес				
	2.Ефективно експлуатую і модернізую діюче устаткування				
	3.Запроваджую нові технологічні процеси та застосовую високопродуктивні апарати				
	4. Виявляю резерви підвищення інтенсивності та економічності процесів, зниження витрат і собівартості продукції				
	5.Користуюсь різноманітними засобами контролю за виконанням працівниками 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. Знаю основи адміністративних порушень в системі торгівлі та ресторанного господарства.				
	12.Вмію користуватись комп'ютерною технікою.				
	13.Володію іноземною мовою за профілем спрямування.				
	14.Знаю, розумію і застосовую діючі нормативні документи, що стосуються моєї діяльності.				
	15.Організую роботу кухарів що мають нижчий кваліфікаційний розряд та проводжу інструктаж для них.				
16.Знаю послідовність, принципи й засоби для надання першої медичної допомоги.					
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3				
Коментарі щодо доказів професійної компетентності:					
Дата:		Підпис особи:			

6.I.-04 Здатність проводити брокераж готової продукції.

Складові самооцінювання	Необхідні умінні 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.Оцінюю якість та ліквідну кількість продовольчої сировини, харчових продуктів				
	2. Вмію проводити бракераж страв, кулінарних та кондитерських виробів, заповнювати бракеражний журнал				
	3. Вмію усувати дефекти в готовій продукції				
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.				
	- інше.				
	15. Знаю сучасні аспекти здорового, раціонального харчування людини.				
16. Знаю основи адміністративних порушень в системі торгівлі та ресторанного господарства.					
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3				
Коментарі щодо доказів професійної 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

6.I.-01 Здатність розробляти рецептури нових страв

6.I.-02 Здатність проводити розрахунок необхідної кількості сировини та інгредієнтів для приготування страв

6.I.-03 Здатність здійснювати контроль за технологією приготування їжі, нормами закладання сировини та додержанням санітарних правил

6.I.-04 Здатність проводити бракераж готової продукції

Підпис: _____ « ____ » _____ 20 ____ р.

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

Підпис: _____ « ____ » _____ 20 ____ р.

Я відмовляюсь від подальшого оцінювання

Підпис: _____ « ____ » _____ 20 ____ р.

ПІБ розробника: _____

Підпис: _____ « ____ » _____ 20 ____