

**Анкета самооцінювання
результатів неформального навчання**

з професії: **5122 «Кухар»**

кваліфікації: **3 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)				
3.1.-01 Первинна обробка та нарізка овочів, грибів. Технологія приготування страв з овочів та грибів, які потребують нескладної кулінарної обробки. 3.1.-02 Механічна обробка риби з лускою, без луски. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки. 3.1.-03 Механічна обробка м'яса, сільськогосподарської птиці. Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки. 3.1.-04 Технологія приготування страв з круп, макаронних виробів та з консервів і концентратів. 3.1.-05 Технологія приготування заправних та молочних супів нескладного приготування. 3.1.-06 Технологія приготування страви з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки. 3.1.-07 Технологія приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього.				
3.1.-01	ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
Первинна обробка та нарізка овочів, грибів. Технологія приготування страв з овочів та грибів, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
3.1.-01.1 Первинна обробка та нарізка овочів, грибів.				
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
1. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти.	1.1. Організувати робоче місце для обробки та нарізки овочів, грибів.			
	1.2. Підготувати механічне устаткування для обробки та нарізки овочів, грибів.			
	1.3. Експлуатувати устаткування:			
	- картоплеочисна машина і механізми			
	- овочерізальна машина і механізми			

	- машина універсальна				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- холодильне устаткування				
2. Проводити процеси (сортувати, мити, очищати, нарізати, обробляти, розбирати, готувати до теплової обробки) первинної кулінарної обробки овочів та зелені, грибів.	2.1. Перевірити якість овочів, грибів. Очищати бульбоплоди і коренеплоди вручну. Очищати бульбоплоди і коренеплоди машинним способом.				
	2.2. Нарізати коренеплоди і бульбоплоди (проста нарізка):				
	- брусочками				
	- соломкою				
	- дрібним кубиком				
	- середнім кубиком				
	- великим кубиком				
	- кружечками				
	- скибочками				
	- часточками				
	2.3. Обробляти капустяні овочі. Видалити качан з білоголової капусти для голубців. Нарізати капустяні овочі:				
	- соломкою				
	- шашками				
	- часточками				
	- посікти				
	- розібрати на суцвіття				
	2.4. Обробляти цибулеві овочі. Нарізати ріпчасту цибулю:				
	- кружечками				
	- соломкою				
	- півкільцями				
	- кубиками (крихтою)				
	2.5. Обробляти томатні овочі, нарізати їх різними формами нарізки.				
	2.6. Обробляти гарбузові овочі, нарізати їх різними формами нарізки. Підготувати напівфабрикати з кабачків, патисонів.				
	2.7. Підготувати кабачки, патисони, помідори і перець для фаршування.				
	2.8. Обробляти салатно – шпинатні овочі.				
	2.9. Обробляти і підготувати до теплової обробки зернові овочі,				

	бобові.				
	2.10. Обробляти та нарізати різні види грибів.				
	2.11. Визначати якість нарізаних овочів і грибів.				
	2.12. Дотримуватись правил безпеки праці, пожежної безпеки під час первинної обробки та нарізки овочів і грибів.				
	2.13. Дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.14. Дотримуватись санітарних вимог щодо первинної обробки овочів і грибів та напівфабрикатів з них.				
3. Зберігати овочі та гриби, напівфабрикати з них. Проводити якісну оцінку овочів та грибів, напівфабрикатів з них.	3.1. Зберігати овочі та гриби.				
	3.2. Зберігати нарізані овочі та гриби.				
	3.3. Проводити якісну оцінку овочів та гриби і напівфабрикатів з них.				
4. Направляти овочі та гриби і напівфабрикати з них на теплову обробку.	4.1. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки овочів та грибів.				
	4.2. Підготувати теплове устаткування для обробки овочів та грибів.				
	4.3. Експлуатувати устаткування.				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- холодильне устаткування				
	4.4. Направляти підготовлені овочі та гриби і напівфабрикати з них на теплову обробку.				
	4.5. Застосувати нормативно - технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування страв з овочів та грибів.				
	4.6. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу овочів та грибів..				
	4.7. Прибрати робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог				

Знання	Застосував знання під час виконання робіт та можу надати докази	Не застосував знання під час виконання робіт
- Правила організації роботи овочевого цеху.		
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для первинної обробки овочів, зелені, грибів, їх призначення та використання в технологічному процесі.		
- Харчова цінність і класифікація овочів, зелені, грибів; вимоги до їх якості, технологія механічної кулінарної обробки овочів, грибів.		
- Норми відходів овочів, грибів при механічній кулінарній обробці.		
- Норми виходу овочів, грибів при механічній кулінарній обробці.		
- Прості та складні форми та прийоми нарізки овочів, грибів.		
- Умови і терміни зберігання овочів, грибів, напівфабрикатів з них, кулінарне використання.		
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.		
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в овочевому цеху.		
Докази професійної компетентності	1.	
	2.	
	3.	
Коментарі щодо доказів компетентності:		

3.1.-01.2 Технологія приготування страв з овочів та грибів, які потребують нескладної 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	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти.	1.1. Організувати робоче місце для приготування страв з овочів та грибів, які потребують нескладної теплової обробки.				
	1.2. Підготувати теплове устаткування для обробки овочів, грибів.				
	1.3. Експлуатувати устаткування:				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- ваговимірювальне обладнання				
2. Проводити процеси (варити, припускати, смажити основними способами, смажити у фритюрі, запікати) теплової обробки овочів та грибів.	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	2.1. Перевірити якість напівфабрикатів з овочів та грибів.				
	2.2. Готувати страви та гарніри з варених овочів:				
	- картопля варена				
	- картопляне пюре, тощо				
	2.3. Готувати страви з припущених овочів:				
	- овочі припущені				
	- білоголова капуста, цвітна, брюссельська, тощо.				
	2.4. Готувати страви із смажених овочів та грибів:				
	- картопля смажена з сирії				
	- картопля смажена з вареної				
	- картопля смажена основним способом				
	- картопля смажена у фритюрі				
	- цибуля смажена у фритюрі				

	2.5. Готувати запечені страви з овочів та грибів:				
	-картопля запечена з грибами				
	- овочі з грибами запечені				
	2.6. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки страв з овочів та грибів.				
	2.7. Дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.8. Дотримуватись санітарних вимог щодо овочів, трибів та страв з них.				
	2.9. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки страв овочів та грибів.				
3. Зберігати готові страви та гарніри з овочів та грибів. Проводити якісну оцінку готових страв та гарнірів з овочів та грибів.	3.1. Зберігати готові страви та гарніри з овочів та грибів.				
	3.2. Проводити якісну оцінку готових страв та гарнірів з овочів та грибів.				
4. Направляти страви та гарніри з овочів та грибів на теплову обробку, порціонувати, відпускати.	4.1. Підібрати столовий та кухонний посуд для готування та відпуску.				
	4.2. Перевірити якість готової страви та гарніру з овочів та грибів.				
	4.3. Підготувати столовий посуд для відпуску страв та гарнірів з овочів і грибів.				
	4.4. Перевірити якість готових страв та гарнірів з овочів та грибів.				
	4.5. Порціонувати готові страви та гарніри з овочів та грибів.				
	4.6. Відпустити готову страву, гарнір з овочів та грибів.				
	4.7. Прибрати робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог.				
Знання		Застосував знання під час виконання робіт та можу надати докази			Не застосував знання під час виконання робіт
- Правила організації роботи в гарячому цеху (гарнірне та соусне відділення).					

- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для теплової обробки овочів, грибів, їх призначення та використання в технологічному процесі.			
- Процеси, які відбуваються в овочах та грибах під час теплової обробки; заходи щодо збереження вітаміну С при тепловій обробці; вимоги до теплового режиму під час приготування страв та гарнірів з овочів та грибів.			
- Норми виходу страв з овочів та грибів при тепловій кулінарній обробці.			
- Норми втрат при тепловій кулінарній обробці страв з овочів та грибів.			
- Види теплової кулінарної обробки овочів та грибів.			
- Умови і терміни зберігання готових страв та гарнірів з овочів та грибів.			
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.			
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в гарячому цеху (гарнірне та соусне відділення).			
Докази професійної компетентності	1		
	2		
	3		
Коментарі щодо доказів компетентності:			

3.I.-02		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
Механічна обробка риби з лускою, без луски. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.					
3.I.-02.1 Механічна обробка риби з лускою, без луски.					
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. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти.	1.1. Організувати робоче місце для механічної та первинної обробки риби з лускою, без луски.				
	1.2. Підготувати устаткування для механічної обробки риби з лускою.				
	1.3. Експлуатувати устаткування:				
	- машина універсальна				
	- котлето - формувальна машина				
	- змішувач				
	- ваговимір ювальне обладнання				
	- низькотемпературне холодильне устаткування				
	- устаткування для охолодження				
- устаткування для короткочасного зберігання					
2. Проводити процеси (первинної обробки риби, очищати від луски, потрошити, мити, розбирати, нарізати), проводити процеси механічної кулінарної обробки риби (з лускою, без луски).	2.1. Перевірити якість та органолептичні показники риби з лускою, без луски. Очищати рибу з лускою вручну та машинним способом.				
	2.2. Підготувати рибу для первинної обробки:				
	- потрошити				
	- відрізати голови, хвости та				

	плавники.				
	2.3. Нарізати рибу на порційні напівфабрикати:				
	- кругляки				
	2.4. Пластувати: на дві частини:				
	-з шкірою, хребтовою та реберними кістками				
	-з шкірою без хребта з реберними кістками				
	2.5. Розібрати на філе:				
	-з шкірою без хребта і реберних кісток				
	-з шкірою без реберних кісток				
	- філе без шкіри (дві частини)				
	2.6. Нарізати порційні напівфабрикати.				
	2.7. Підготувати філе (з шкірою, без шкіри) та інгредієнти для виготовлення котлетної маси.				
	2.8. Приготувати котлетну масу.				
	2.9. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час первинної обробки риби (з лускою, без луски) та напівфабрикатів з неї.				
3. Зберігати рибу та напівфабрикати з неї, рибну котлетну масу. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники	2.10. Дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.11. Дотримуватись санітарних вимог щодо риби (з лускою, без луски), напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси.				
	2.12. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час приготування напівфабрикатів з риби, рибної котлетної маси та напівфабрикатів з неї..				
	3.1. Зберігати рибу (свіжу, після первинної обробки).				
	3.2. Зберігати напівфабрикати з риби.				
	3.3. Зберігати котлетну масу.				

риби, напівфабрикатів з неї, котлетної маси.	3.4. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники риби, напівфабрикатів та котлетної маси з риби.				
4. Направляти рибу, напівфабрикати з неї на теплову обробку, направляти рибну котлетну масу для виготовлення напівфабрикатів, які потребують подальшої теплової обробки.	4.1. Дотримуватися правил безпеки праці, пожежної безпеки при тепловій обробці риби та напівфабрикатів з неї.				
	4.2. Підготувати устаткування для теплової обробки риби та напівфабрикатів з неї.				
	4.3. Експлуатувати устаткування:				
	- плита електрична (газова),				
	- пароконвекційне устаткування,				
	- ваговимір ювальне обладнання				
	4.3. Підібрати кухонний посуд для теплової обробки риби та напівфабрикатів з неї.				
	4.4. Застосувати нормативно технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування.				
	4.5. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу.				
	4.6. Перевірити якість риби та напівфабрикатів з неї.				
	4.7. Прибрати робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог.				
Знання		Застосував знання під час виконання робіт та можу надати докази			Не застосував знання під час виконання робіт
- Правила організації роботи рибного, м'ясо-рибного цехів, гарячого цеху.					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для первинної механічної обробки риби; їх призначення та					

використання в технологічному процесі.			
- Харчова цінність і класифікацію риби; напівфабрикатів, напівфабрикатів з котлетної маси, вимоги до їх якості; технологія механічної кулінарної обробки риби та напівфабрикатів з неї.			
- Норми відходу риби (з лускою, без луски) при механічній та первинній кулінарній обробці.			
- Норми виходу риби, напівфабрикатів з неї при механічній та кулінарній обробці.			
- Умови і терміни зберігання риби, та напівфабрикатів з неї, рибної котлетної маси, їх кулінарне використання.			
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.			
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в рибному, м'ясо-рибному цехах та гарячому цеху.			
Докази професійної компетентності	1.		
	2.		
	3.		
Коментарі щодо доказів компетентності:			

3.І.-02.2 Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної 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. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти.	1.1. Організувати робоче місце для приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	1.2. Підготувати теплове устаткування для приготування напівфабрикатів з рибної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	1.3. Експлуатувати устаткування:				
	- (плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- холодильне обладнання короткочасного зберігання				
	- ваговимірювальне обладнання				
2. Проводити процеси (нарізати, готувати напівфабрикати, готувати котлетну масу та напівфабрикати з неї, формувати вироби, панірувати підготувати напівфабрикати до теплової обробки) теплової кулінарної обробки риби, напівфабрикатів з рибної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.	2.1. Перевірити якість та органолептичні показники риби, напівфабрикатів з неї та напівфабрикатів рибної котлетної маси.				
	2.2. Нарізати рибу на порційні шматки.				
	2.3. Готувати філе риби та інгредієнти для приготування рибної котлетної маси.				
	2.4. Готувати напівфабрикати з риби.				

2.5. Готувати напівфабрикати з рибної котлетної маси.				
2.6. Підготувати різні види панірування:				
- сухарна				
- біла				
- червона				
- борошняна				
- складна				
2.7. Формувати, порціонувати напівфабрикати з рибної котлетної маси:				
- котлети				
- биточки				
- шніцель				
- зрази				
- рулети, тощо				
2.8. Направляти напівфабрикати з рибної котлетної маси на теплову обробку.				
2.9. Методи приготування і доведення до готовності страв з рибної котлетної маси та напівфабрикатів з неї:				
- обсмажування основним способом				
- обсмажування у фритюрі				
- варіння				
- запікання				
- приготування на грилі				
2.10. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси.				
2.11. Дотримуватись правил особистої гігієни.				
2.12. Дотримуватись санітарних вимог щодо страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси.				

	2.13. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси.				
3. Зберігати напівфабрикати (високої степені готовності) страви з риби, напівфабрикати з неї, напівфабрикати з рибної котлетної маси, проводити якісну оцінку напівфабрикатів (високої степені готовності) готових страв з риби, напівфабрикатів з неї та рибної котлетної маси.	3.1. Зберігати напівфабрикати (високої степені готовності) з рибної котлетної маси.				
	3.2. Зберігати страви з риби та напівфабрикати з неї.				
	3.3. Проводити якісну оцінку напівфабрикатів (високої степені готовності) з рибної котлетної маси.				
	3.4. Проводити якісну оцінку страв з риби та напівфабрикати з неї.				
4. Направляти рибу, напівфабрикати та напівфабрикати з рибної котлетної маси (напівфабрикати високої степені готовності), готувати, порціонувати, відпускати готові страви з риби, напівфабрикати з неї та напівфабрикати з рибної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.	4.1. Дотримуватись постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.2. Підготувати устаткування для теплової обробки риби, напівфабрикатів, з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.3. Експлуатувати устаткування:				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- ваговимір ювальне обладнання				
	- холодильник устаткування для короточасного зберігання				

	4.4. Підібрати столовий та кухонний посуд для приготування та відпуску страв.				
	4.5. Застосувати нормативно технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування.				
	4.6. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу.				
	4.7. Перевірити якість готової страви з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.8. Підготувати столовий посуд для відпуску страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.9. Відпустити готову страву з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.10. Прибрати робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог				
Знання		Застосував знання під час виконання робіт та можу надати докази			Не застосував знання під час виконання робіт
- Правила організації роботи рибного, м'ясо-рибного цехів, гарячого цеху.					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для обробки та приготування риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси; їх призначення та використання в технологічному процесі.					

- Харчова цінність страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси; вимоги до їх якості; технологія теплової кулінарної обробки страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси.			
- Норми виходу страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси при тепловій кулінарній обробці.			
- Норми втрат при тепловій кулінарній обробці страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси			
- Умови і терміни зберігання готових страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси.			
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.			
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в рибному, м'ясо-рибному цехах та гарячому цеху.			
Докази професійної компетентності	1		
	2		
	3		
Коментарі щодо доказів компетентності:			

3.І.-03		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
Механічна обробка м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів. Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.					
3.І.-03.1 Механічна обробка м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів.					
Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка			
		Я ніколи не брав участь в цій діяльності	Я пробував це робити під керівництвом інших осіб	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. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти.	1.1. Організувати робоче місце для первинної обробки та нарізки м'яса, сільськогосподарської птиці, субпродуктів.				
	1.2. Підготувати механічне та холодильне устаткування для обробки та зберігання м'яса, сільськогосподарської птиці, субпродуктів.				
	1.3. Експлуатувати устаткування:				
	- машина універсальна				
	- котлето - формувальна машина				
	- змішувач				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- низькотемпературне холодильне устаткування				
	- устаткування для охолодження				
	- устаткування для короткочасного зберігання				
2. Проводити процеси (розбирати, обвалювати передню та задню четвєрки, обсмажувати, потрошити, розбирати, заправляти, сортувати, зачищати, замочувати, мити нарізати) первинної кулінарної обробки та нарізки м'яса,	2.1. Перевірити якість, органолептичні показники м'яса. Обвалювати та сортувати м'ясо вручну. Нарізати м'ясо та напівфабрикати машинним способом.				
	2.2. Перевірити якість, органолептичні показники субпродуктів. Обробляти та нарізати субпродукти вручну. Нарізати субпродукти машинним способом.				
	2.3. Перевірити якість сільськогосподарської птиці. Обробляти, нарізати вручну та				

сільськогосподарської птиці, субпродуктів, які потребують нескладної кулінарної обробки.	машинним способом				
	2.4. Обробляти м'ясо:				
	- мити				
	- обсушувати				
	- розбирати (передню, задню четвертинки)				
	- обвалювати (передню, задню четвертинки)				
	- сортувати				
	2.5. Обробляти сільськогосподарську птицю:				
	- - обсмалювати				
	- потрошити				
	- розбирати				
	- мити				
	- заправляти в кишеньку				
	- заправляти в одну нитку				
	- заправляти в дві нитки				
	2.6. Обробляти субпродукти:				
	- зачищати				
	- замочувати				
	- мити				
	- нарізати				
	2.7. Готувати великошматкові напівфабрикати з м'яса:				
	- ростбіф				
	- тушковане м'ясо				
	- шпиговане м'ясо				
	- відварне м'ясо				
	2.8. Готувати порційні напівфабрикати:				
	- біфштекс				
	- філе				
	- лангет				
	- антрекот				
	- зрази відбивні				
	- ромштекс				
	2.9. Готувати дрібно шматкові напівфабрикати:				
	- бефстроганов				
	- азу				
	- піджарка				
	- шашлик				
	- гуляш				
	2.10. Підготувати різні види паніровок:				
	- сухарна				

	- біла				
	- червона				
	- борошняна				
	- складна				
	2.12. Підготувати м'ясо та інгредієнти для виготовлення м'ясної котлетної маси.				
	2.13. Формувати, порціонувати напівфабрикати з котлетної маси з м'яса:				
	- котлети				
	- биточки				
	- шніцель				
	- зрази				
	- рулети				
	- фрикадельки				
	- тюфтельки				
	2.14. Нарізати порційні напівфабрикати з сільськогосподарської птиці.				
	2.15. Нарізати порційні та дрібно шматкові напівфабрикати з субпродуктів.				
	2.16. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час первинної обробки м'яса, напівфабрикатів з нього, сільськогосподарської птиці, субпродуктів.				
	2.17. Дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.18. Дотримуватись санітарних вимог щодо м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів.				
	2.19. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час приготування напівфабрикатів з м'яса, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, та напівфабрикатів сільськогосподарської птиці та субпродуктів.				
3. Зберігати напівфабрикати з м'яса, напівфабрикати з котлетної маси, сільськогосподарської	3.1. Зберігати сформовані та нарізані великошматкові, порційні, дрібношматкові напівфабрикати, напівфабрикати з м'ясної котлетної маси.				

птиці, субпродуктів, проводити якісну оцінку напівфабрикатів з м'яса та напівфабрикатів з котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів.	3.2. Зберігати сформовані та нарізані напівфабрикати з сільськогосподарської птиці, субпродуктів.				
	3.3. Проводити якісну оцінку великошматкових, порційний та дрібношматкових напівфабрикатів та напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси.				
	3.4. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники порційних, дрібношматкових напівфабрикатів, сільськогосподарської птиці та субпродуктів.				
	4. Направляти підготовлені напівфабрикати з м'яса та напівфабрикати з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарську птицю, субпродукти та напівфабрикати з них на теплову обробку.	4.1. Дотримуватись постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки під час механічної та теплової обробки м'яса, напівфабрикатів з нього та м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них.			
	4.2. Підготувати устаткування для теплової обробки м'яса, напівфабрикатів з нього та м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них.				
	4.3. Експлуатувати устаткування:				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- ваговимірювальне устаткування				
	- холодильне устаткування короткочасного зберігання				
	4.4. Підібрати кухонний посуд для механічної обробки, зберігання м'яса, напівфабрикатів з нього та м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них.				
	4.5. Застосувати нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування.				
	4.6. Застосовувати правила послідовності механічного та				

	технологічного процесу.				
	4.7. Перевірити якість та органолептичні показники м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них.				
	4.8. Прибрати робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог.				
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.					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для обробки м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них; їх призначення та використання в механічному та технологічному процесі.					
- Харчова цінність і класифікацію м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них, вимоги до їх якості, технологія механічної та кулінарної обробки м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них.					
- Норми відходу м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів при механічній та кулінарній обробці.					
- Норми виходу м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них при механічній та кулінарній обробці.					
- Умови і терміни зберігання м'яса та напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них, кулінарне використання.					
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.					
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в м'ясному, м'ясо-рибному цехах.					
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3.				

Коментарі щодо доказів компетентності:

3.1.-03.2 Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної 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	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1. Підготувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти.	1.1. Організувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	1.2. Підготувати теплове устаткування для приготування напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки..				
	1.3. Експлуатувати устаткування:				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				

	- холодильне обладнання для короткочасного зберігання				
	- ваговимірювальне обладнання				
2. Проводити процеси (варити, смажити, запікати, тушкувати, комбінувати) готувати м'ясо, напівфабрикати з нього та напівфабрикати з м'ясної котлетної маси до теплової кулінарної обробки, які потребують нескладної кулінарної обробки.	2.1. Перевірити якість, органолептичні показники м'яса та напівфабрикатів з нього.				
	2.2. Перевірити якість, органолептичні показники котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.				
	2.3. Підготувати м'ясо та напівфабрикати з нього на теплову кулінарну обробку.				
	2.4. Готувати м'ясо та інгредієнти для приготування м'ясної котлетної маси.				
	2.5. Готувати напівфабрикати з м'ясної котлетної маси.				
	2.6. Підготувати різні види панірування:				
	- сухарна				
	- біла				
	- червона				
	- борошняна				
	- складна				
	2.7. Формувати, порціонувати напівфабрикати з м'ясної котлетної маси:				
	- котлети				
	- биточки				
	- шніцель				
	- зрази				
	- тюфтельки				
	- фрикадельки				
	- рулет				
	2.8. Направляти напівфабрикати з м'ясної котлетної маси на теплову обробку.				
	2.9. Методи приготування та доведення до готовності страв з м'яса, напівфабрикатів з нього та напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси::				
	- варіння				
	- обсмажування основним способом				
	- обсмажування у фритюрі,				
	- обсмажування на грилі				
	- обсмажування на решітці				

	- обсмажування (поверхнєве і з перевертанням)				
	- тушкування				
	- комбінований				
	2.10. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки страв з м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси.				
	2.11. Дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.12. Дотримуватись санітарних вимог щодо м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси та готових страв з них.				
	2.13. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки страв з м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси.				
3. Зберігати м'ясо, напівфабрикати з нього та готові страви з них, зберігати напівфабрикати (високої степені готовності) з м'ясної котлетної маси, проводити якісну оцінку готових страв з м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси (напівфабрикати високої степені готовності).	3.1.Зберігати готові страви з м'яса, напівфабрикати з нього та напівфабрикати з м'ясної котлетної маси (напівфабрикати високої степені готовності).				
	3.2. Проводити якісну оцінку готових страв з м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси (напівфабрикати високої степені готовності).				
4. Направляти м'ясо, напівфабрикати з нього, напівфабрикати з м'ясної котлетної	4.1. Дотримуватись постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, які потребують				

маси (напівфабрикати високої степені готовності) на теплову обробку до готовності, порціонувати, відпускати страви з м'яса, напівфабрикати з нього, напівфабрикати м'ясної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.	нескладної кулінарної обробки.				
	4.2. Підготувати устаткування для теплової обробки м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.3. Експлуатувати устаткування:				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування,				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	4.4. Підібрати столовий посуд для відпуску.				
	4.5. Застосувати нормативно технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування.				
	4.6. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу.				
	4.7. Перевірити якість готової страви з м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
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, гарячого цеху.					

- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування м'яса, напівфабрикатів, напівфабрикатів з котлетної маси, які потребують нескладної теплової обробки, їх призначення та використання в технологічному процесі.			
- Харчова цінність страв з м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, вимоги до їх якості, технологія теплової кулінарної обробки страв з м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.			
- Норми виходу страв з м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.			
- Норми втрат при тепловій кулінарній обробці м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси.			
- Умови і терміни зберігання готових страв (напівфабрикатів високої ступені готовності) з м'яса напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси.			
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.			
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в гарячому цеху.			
- Правила організації роботи м'ясного, м'ясо-рибного цехів, гарячого цеху.			
Докази професійної компетентності	1.		
	2.		
	3.		
Коментарі щодо доказів компетентності:			

3.І.-04		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ				
Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та з консервів і концентратів						
3.І.-04 Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та з консервів і концентратів						
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. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти.	1.1. Організувати робоче місце для обробки та приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та з консервів і концентратів.					
	1.2. Підготувати теплове устаткування для приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та з консервів і концентратів.					

	1.3. Експлуатувати устаткування:				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	- холодильне устаткування для охолодження				
2. Проводити процеси (просіювати, перебирати, сортувати, мити, обробляти, комбінувати) до первинної кулінарної та теплової обробки круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.	2.1. Перевірити якість круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
	2.2. Підготувати крупи до первинної кулінарної обробки:				
	- просіювати,				
	- перебирати,				
	- мити,				
	- обробляти,				
	- комбінувати				
	2.3. Підготувати макаронні вироби до первинної кулінарної обробки:				
	- перебирати,				
	- видаляти сторонні домішки,				
	- обробляти,				
	- просіювати,				
	- комбінувати				
	2.4. Підготувати бобові до первинної кулінарної обробки:				
	- перебирати,				
	- видаляти сторонні домішки,				
	- мити,				
	- замочувати,				
	- обробляти,				
	- комбінувати				
	2.5. Підготувати консерви та концентрати до первинної кулінарної обробки:				
	- обробляти,				
	- комбінувати				
	2.6. Готувати до теплової обробки крупи, макаронні вироби, бобові, консерви та концентрати:				
	2.7. Готувати страви з круп:				
	- розсипчасті				
	- в'язкі				
	- рідкі				
	2.8. Готувати страви з макаронних				

	виробів:				
	- макарони відварені з жиром,				
	- макарони з сиром,				
	макарони з грибами				
	2.9. Готувати страви з бобових:				
	- бобові відварені				
	- бобові з жиром і цибулею				
	2.10. Готувати страви з консервів і концентратів:				
	- з рису,				
	- овочево-круп'яні				
	2.11. Визначати якість страв з круп, макаронних виробів, бобових, з консервів та концентратів.				
	2.12. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
	2.13. Дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.14. Дотримуватись санітарних вимог щодо круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів, страв з них.				
	2.15. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
3. Зберігати крупи, макаронні вироби, бобові, консерви та концентрати та страви (напівфабрикати високої степені готовності), а також страви з них. Проводити якісну оцінку круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів, а також страв з них.	3.1. Зберігати крупи, макаронні вироби, бобові, консерви та концентрати.				
	3.2. Зберігати страви з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
	3.3. Проводити якісну оцінку круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів				
	3.2. Проводити якісну оцінку страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
4. Направляти	4.1. Дотримуватись постійно				

круп, макаронні вироби, бобові, консерви та концентрати на теплову обробку, приготувати, порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.	правил безпеки праці та пожежної безпеки під час механічної та теплової обробки круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів, а також страв з них.				
	4.2. Підготувати механічне та теплове устаткування для механічної та теплової обробки круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів, а також страв з них.				
	4.3. Експлуатувати устаткування:				
	- привід універсальний з комплектом змінних механізмів,				
	- плита електрична (газова),				
	- пароконвекційне устаткування,				
	- ваговимірювальне обладнання,				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	4.4. Направляти підготовлені круп, макаронні вироби, бобові, консерви та концентрати на теплову обробку.				
	4.5. Підібрати столовий посуд для готування та відпуску.				
	4.6. Застосувати нормативно технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування.				
	4.7. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу.				
	4.8. Перевірити якість готової страви з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
	4.9. Підготувати столовий посуд для відпуску страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
	4.10. Відпустити готову страву з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
	4.11. Прибрати робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог				

Знання		Застосував знання під час виконання робіт та можу надати докази	Не застосував знання під час виконання робіт
- Правила організації роботи гарячого цеху.			
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для обробки та приготування круп, макаронних виробів, бобових та консервів та концентратів; їх призначення та використання в технологічному процесі.			
- Харчова цінність круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів та страв з них; вимоги до їх якості, технологія механічної та теплової кулінарної обробки круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів та страв з них.			
- Норми відходу круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів при механічній кулінарній обробці.			
- Норми виходу страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів при тепловій кулінарній обробці.			
- Норми втрат при тепловій кулінарній обробці страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.			
- Умови і терміни зберігання круп, макаронних виробів, бобових, консервів, концентратів та готових страв з них.			
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.			
- Безпека праці під час роботи в гарячому цеху.			
- Правила організації роботи гарячого цеху.			
Докази професійної компетентності	1.		
	2.		
	3.		
Коментарі щодо доказів компетентності:			

3.І.-05		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
Приготування заправних та молочних супів нескладного приготування					
3.І.-05 Приготування заправних та молочних супів нескладного приготування					
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	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти.	1.1. Організувати робоче місце для приготування заправних та молочних супів нескладного приготування.				
	1.2. Підготувати устаткування для приготування заправних та молочних супів нескладного приготування.				
	1.3. Експлуатувати устаткування.				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				

	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	- холодильне устаткування для охолодження				
	- ваговимірювальне обладнання				
2. Проводити процеси (підготувати кістки та продукти для бульйонів, готувати до теплової обробки), первинної кулінарної обробки (овочів, круп макаронних виробів, бобових, готувати до теплої обробки) тепла обробка заправних та молочних супів нескладного приготування.	2.1. Перевірити якість заправних та молочних супів нескладного приготування.				
	2.2. Готувати крупи до теплової обробки:				
	- просіяти				
	- перебирати				
	- сортувати				
	- мити				
	- обробляти				
	- комбінувати				
	2.3. Готувати до теплової обробки макаронні вироби:				
	- просіювати				
	- перебирати				
	- обробляти,				
	- готувати				
	2.4. Готувати до теплової обробки бобові:				
	- обробляти				
	- перебирати				
	- видаляти домішки				
	- промивати				
	- замочувати				
	2.5. Готувати до теплової обробки овочі:				
	- сортувати				
	- калібрувати,				
	- очищати				
	- мити				
	- доочищати				
	- нарізати				
	2.6. Проводити види теплової обробки круп, макаронних виробів, бобових, овочевих:				
	- варити				
	- припускати				
	- пасерувати				
	2.7. Визначати якість заправних супів нескладного приготування.				
	2.8. Визначати якість молочних супів нескладного приготування.				

	2.9. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки та приготування заправних та молочних супів нескладного приготування.				
	2.10. Дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.11. Дотримуватись санітарних вимог щодо заправних та молочних супів нескладного приготування				
	2.12. Дотримуватись правил безпеки праці під час обробки круп, макаронних виробів, бобових, овочів.				
	2.13. Дотримуватись правил безпеки праці під час теплової обробки заправних та молочних супів нескладного приготування.				
3. Зберігати заправні та молочні супи нескладного приготування та їх складові інгредієнти, проводити якісну оцінку заправних та молочних супів нескладного приготування та їх складові інгредієнти.	3.1. Зберігати заправні та молочні супи нескладного приготування.				
	3.2. Зберігати складові інгредієнти заправних та молочних супів нескладного приготування.				
	3.3. Проводити якісну оцінку заправних та молочних супів нескладного приготування.				
	3.5. Проводити якісну оцінку складових інгредієнтів заправних та молочних супів нескладного приготування.				
4. Направляти складові інгредієнти на теплову обробку для приготування, порціонування та відпуску заправних та молочних супів нескладного приготування.	4.1. Дотримуватися постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки з теплової обробки складових інгредієнтів під час нескладного приготування заправних та молочних супів.				
	4.2. Підготувати устаткування для теплової обробки під час приготування заправних та молочних супів.				
	4.3. Експлуатувати устаткування:				
	- привід універсальний з комплектом змінних механізмів				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування,				
	- ваговимірювальне				

	обладнання				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	4.4. Направляти підготовлені складові інгредієнти для нескладного приготування заправних та молочних супів.				
	4.5. Підібрати кухонний та столовий посуд для приготування та відпуску заправних та молочних супів нескладного приготування.				
	4.6. Застосувати нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування.				
	4.7. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу.				
	4.8. Перевірити якість готових заправних та молочних супів нескладного приготування.				
	4.9. Підготувати столовий посуд для відпуску заправних та молочних супів нескладного приготування.				
	4.9. Відпустити готові заправні та молочні супи нескладного приготування.				
	4.10. Прибрати робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог.				
Знання		Застосував знання під час виконання робіт та може надати докази		Не застосував знання під час виконання робіт	
- Правила організації роботи гарячого цеху (супове відділення).					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування заправних та молочних супів нескладного приготування; їх призначення та використання в технологічному процесі.					
- Харчова цінність та класифікація заправних та молочних супів; вимоги до їх якості, технологія теплової кулінарної обробки складових інгредієнтів для заправних та молочних супів нескладного приготування.					
- Норми відходів при первинній					

кулінарній обробці складових інгредієнтів для заправних та молочних супів нескладного приготування.			
- Норми виходу складових інгредієнтів, заправних та молочних супів нескладного приготування при тепловій кулінарній обробці.			
- Норми виходу складових інгредієнтів, заправних та молочних супів нескладного приготування при тепловій кулінарній обробці.			
- Норми втрат при тепловій кулінарній обробці заправних та молочних супів нескладного приготування.			
- Умови і терміни зберігання готових заправних та молочних супів нескладного приготування.			
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.			
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в гарячому цеху (супове відділення).			
- Правила організації роботи гарячого цеху (супове відділення).			
Докази професійної компетентності	1.		
	2.		
	3.		
Коментарі щодо доказів компетентності:			
3.І.-06		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ	
Приготування трав з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.			
3.І.-06 Приготування трав з яєць, які потребують нескладної 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	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти.	1.1. Організувати робоче місце для обробки та приготування страв з яєць, які потребують нескладного приготування.				
	1.2. Підготувати устаткування для приготування страв з яєць, які потребують нескладного приготування.				
	1.3. Експлуатувати устаткування.				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	- ваговимірювальне обладнання				
2. Проводити процеси (обробляти, мити, перевіряти, просіяти, видалити домішки, змішати, готувати до теплової обробки) теплової обробки страв з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.	2.1. Готувати до теплової обробки яйця столові:				
	- перевірити				
	- обробити				
	2.2. Готувати до теплової обробки яєчний меланж:				
	- процідити,				
	- перевірити				
	- видалити домішки				
	- додати				
	- змішати				
	2.3. Готувати до теплової обробки яєчний порошок				
	- просіяти				
	- перевірити,				
	- видалити домішки,				
	- додати				
	- змішати				
	2.4. Готувати складові інгредієнти, які використовуються для приготування страв з яєць:				
	- молоко				
	- борошно				

	- овочі, тощо				
	2.5. Готувати столові яйця до теплової обробки для приготування страв, які потребують нескладної кулінарної обробки:				
	- варіння				
	- смаження				
	2.6. Готувати яєчний меланж та яєчний порошок до теплової обробки для приготування страв, які потребують нескладної кулінарної обробки:				
	- смаження				
	- запікання				
	2.7. Визначати якість та органолептичні показники яєць, яєчного меланжу, яєчного порошку.				
	2.8. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки яєць, яєчного меланжу, яєчного порошку.				
	2.9. Дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.10. Дотримуватись санітарних вимог щодо яєць, яєчного меланжу, яєчного порошку та складових інгредієнтів.				
	2.11. Дотримуватись правил безпеки праці, пожежної безпеки під час теплової обробки яєць, яєчного меланжу, яєчного порошку та складових інгредієнтів для приготування страв з яєць.				
3. Зберігати яйця, яєчний меланж, яєчний порошок та готові страви з них, проводити якісну оцінку яєць, яєчного порошку, яєчного меланжу та страв з них, які потребують нескладного приготування	3.1. Зберігати яйця, яєчний меланж, яєчний порошок та складові інгредієнт.				
	3.2. Зберігати страви з яєць, яєчного меланжу, яєчного порошку.				
	3.3. Проводити якісну оцінку яєць, яєчного порошку, яєчного меланжу та складових інгредієнтів.				
	3.4. Проводити якісну оцінку страв з яєць, яєчного порошку, яєчного меланжу та складових інгредієнтів.				
4. Направляти	4.1. Дотримуватися постійно				

яйця, яєчний меланж, яєчний порошок на теплову обробку. Приготувати, порціонувати та відпускати страви з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.	правил безпеки праці та пожежної безпеки з теплової обробки страви з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.2. Підготувати устаткування необхідне для теплової обробки яєчних продуктів під час приготування страв з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.3. Направляти підготовлені яєчні продукти та складові інгредієнти на теплову обробку.				
	4.4. Підібрати кухонний та столовий посуд для відпуску страв з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.4. Застосувати нормативно-технологічну документацію: (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування.				
	4.5. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу.				
	4.6. Перевірити якість готових страв з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.7. Підготувати столовий посуд для відпуску страв з яєць, які потребують нескладної обробки.				
	4.8. Відпустити готові страви з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.9. Прибрати робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог.				
Знання		Застосував знання під час виконання робіт та можу надати докази		Не застосував знання під час виконання робіт	
- Правила організації роботи гарячого цеху.					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування страв з яєць, які потребують нескладного приготування; їх призначення та використання в технологічному процесі.					
- Харчова цінність та класифікація страв з яєць; вимоги до їх якості; технологія теплової кулінарної обробки страв з яєць.					
- Умови і терміни зберігання готових страв з					

яєць, які потребують нескладного приготування.			
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.			
- Безпека праці під час роботи в гарячому цеху.			
- Правила організації роботи гарячого цеху.			
Докази професійної компетентності	1.		
	2.		
	3.		

Коментарі щодо доказів компетентності:

3.1.-07		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ					
Приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів 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	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти.		1.1. Організувати робоче місце для приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього.					
		1.2. Підготувати устаткування для приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього.					

	3.1. Експлуатувати устаткування.				
	- тістомісильна машина;				
	- плита електрична (газова				
	- пароконвекційне устаткування				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	- ваговимірювальне обладнання				
2. Проводити процеси (сортувати, обробляти, мити, очищати, перевіряти, розбирати, готувати до теплової обробки) приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього.	2.1. Перевірити якість яєць, яєчного меланжу, яєчного порошку, борошна необхідних для приготування прісного тіста.				
	2.2. Перевірити якість борошна.				
	2.3. Перевірити якість овочів, необхідних для приготування начинки.				
	2.4. Готувати напівфабрикати та вироби з прісного тіста (вареники з різними фаршами, пельмені з м'ясом, галушки, локшина).				
	2.5. Визначати якість напівфабрикатів з прісного тіста.				
	2.6. Визначати якість виробів з прісного тіста.				
3. Зберігати прісне тісто, напівфабрикати та вироби з нього. Проводити якісну оцінку прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього.	3.1. Зберігати прісне тісто, напівфабрикати та вироби з нього.				
	3.2. Проводити якісну оцінку прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього.				
4. Направляти прісне тісто, напівфабрикати та вироби з нього на теплову обробку, приготувати, порціонувати та відпускати страви з прісного тіста та виробів з нього.	4.1. Дотримуватися постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки з теплової обробки складових інгредієнтів під час нескладного приготування заправних та молочних супів.				
	4.1. Підготувати устаткування для теплової обробки страв з прісного тіста та виробів з нього.				
	4.2. Експлуатувати устаткування.				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	- ваговимірювальне обладнання				

	4.3. Направляти підготовлені напівфабрикати та вироби з прісного тіста на теплову обробку.				
	4.4. Підібрати кухонний та столовий посуд для відпуску.				
	4.5. Застосувати нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.				
	4.6. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу.				
	4.7. Перевірити якість готової страви з прісного тіста.				
	4.8. Підготувати столовий посуд для відпуску страв з прісного тіста.				
	4.9. Відпустити готову страву з прісного тіста.				
	4.10. Прибрати робоче місце згідно з санітарно-гігієнічних вимог.				
Знання		Застосував знання під час виконання робіт та може надати докази			Не застосував знання під час виконання робіт
- Правила організації роботи гарячого цеху, кондитерського цеху (борошняне відділення).					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього; їх призначення та використання в технологічному процесі.					
- Харчова цінність та класифікація прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього; вимоги до їх якості; технологія кулінарної обробки страв з прісного тіста.					
- Умови і терміни зберігання готових страв з прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього.					
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.					
- Безпека праці під час роботи в кондитерському цеху (борошняне відділення).					
- Правила організації роботи кондитерського цеху (борошняне відділення).					

Докази професійної компетентності	1.
	2.
	3.
Коментарі щодо доказів компетентності:	

***Примітка 1. Доказами професійної компетентності можуть бути:**

Прямі докази:

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

Непрямі докази:

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

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

Підпис: _____

« _____ » _____ 20__ р.

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

3.I.-01	Первинна обробка та нарізка овочів, грибів. Страви, гарніри з овочів та грибів, які потребують нескладної кулінарної обробки.
3.I.-02	Механічна обробка риби з лускою, без луски. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.
3.I.-03	Механічна обробка м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів. Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.
3.I.-04	Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та з консервів і концентратів.
3.I.-05	Приготування заправних та молочних супів нескладного приготування.
3.I.-06	Страви з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.
3.I.-07	Приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього.

Підпис: _____

« _____ » _____ 20 ____ р.

Я відмовляюсь від подальшого оцінювання

Підпис: _____

« _____ » _____ 20 ____ р.

ПІБ розробника: _____

Підпис: _____

« _____ » _____ 20 ____ р.