

**Анкета самооцінювання
результатів неформального навчання**

з професії: **5122 «Кухар»**

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) | | | | |
| <p>4.I.-01 Технологія приготування та відпуск холодних страв, закусок та соусів масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.</p> <p>4.I.-02 Технологія приготування напівфабрикатів з риби, м'яса та птиці із застосуванням різних способів кулінарної обробки.</p> <p>4.I.-03 Технологія приготування та відпуск бульйонів, супів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.</p> <p>4.I.-04 Технологія приготування та відпуск страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів) із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.</p> <p>4.I.-05 Технологія приготування та відпуск страв з м'яса та овочів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.</p> <p>4.I.-06 Технологія приготування та відпуск гарячих та холодних напоїв, солодких страв із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.</p> <p>4.I.-07 Технологія приготування прісного тіста та дріжджового тіста та виробів з нього.</p> | | | | |
| 4.I.-01 | | ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ | | |
| 4.I.-01 Технологія приготування та відпуск холодних страв, закусок та соусів масового попиту 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. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти. | 1.1. Організувати робоче місце для обробки, приготування та відпуску холодних страв, закусок та соусів масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. | | | |
| | 1.2. Підготувати устаткування для обробки, приготування та відпуску холодних страв, закусок та соусів масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | 1.3. Експлуатувати устаткування: | | | | |
| | - ваговимірювальне обладнання | | | | |
| | - привід універсальний з комплектом змінних механізмів | | | | |
| | - овочерізальна машина і механізми | | | | |
| | - холодильне устаткування | | | | |
| | - плита електрична (газова) | | | | |
| | - пароконвекційне устаткування | | | | |
| | - водонагрівач | | | | |
| 2. Проводити процеси (сортувати, мити, очищати, нарізати, обробляти, розбирати, готувати) до кулінарної та теплової обробки холодні страви, закуски та соуси масового попиту із застосуванням різних способів. | 2.1. Перевірити якість та органолептичні показники різних видів (груп) овочів та складових інгредієнтів, які необхідні для приготування холодних страв, закусок та соусів масового попиту. | | | | |
| | 2.2. Очищати (первинна обробка) бульбоплоди та коренеплоди ручним та машинним способом | | | | |
| | 2.3. Нарізати бульбоплоди і коренеплоди різними формами: | | | | |
| | - брусочками | | | | |
| | - соломкою | | | | |
| | - дрібним, середнім і великим кубиком | | | | |
| | - кружечками | | | | |
| | - скибочками | | | | |
| | - часточками | | | | |
| | 2.4. Обробляти томатні овочі та нарізати їх різними формами нарізки. | | | | |
| | 2.5. Обробляти салатно-шпинатні овочі для подальшого використання. | | | | |
| | 2.6. Обробляти капустяні овочі та нарізати їх різними формами нарізки: | | | | |
| | - соломка | | | | |
| | - шашечки, тощо | | | | |
| | 2.7. Обробляти цибулеві овочі та нарізати їх різними формами нарізки: | | | | |
| - кружечками | | | | | |
| - соломкою | | | | | |
| - півкільцями | | | | | |
| - кубиками, тощо | | | | | |
| 2.8. Обробляти та готувати напівфабрикати з гарбузових | | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| овочів. | | | | |
| 2.9. Обробляти бобові (консерви). | | | | |
| 2.10. Обробляти різні види грибів. | | | | |
| 2.11. Перевірити необхідні температури для приготування і скорегувати налаштування для підтримання оптимальних температур протягом процесу. | | | | |
| 2.12. Готувати борошняні пасеровки та бульйони для соусів. | | | | |
| 2.13. Підготувати додаткові інгредієнти і додати до соусу. | | | | |
| 2.14. Готувати заправки для салатів. | | | | |
| 2.15. Підготувати наступні методи приготування і доведення до готовності: | | | | |
| - кип'ятити | | | | |
| - варити без доведення до кипіння | | | | |
| - уварювати | | | | |
| - ожолоджувати | | | | |
| - протирати | | | | |
| - пасерувати, тощо | | | | |
| 2.16. Готувати наступні види напівфабрикати (високої степені готовності) з різних овочів, м'яса, морепродуктів, сиру, тощо для холодних (гарячих) закусок. | | | | |
| 2.17. Приготування холодних (гарячих) закусок. | | | | |
| - нарізати | | | | |
| - варити | | | | |
| - припускати | | | | |
| - смажити | | | | |
| - запікати | | | | |
| - комбіновані способи | | | | |
| 2.18. Визначати якість підготовлених різних овочів, м'яса, морепродуктів сиру, тощо для подальшого приготування холодних страв, закусок. | | | | |
| 2.19. Визначити якість підготовлених інгредієнтів приготування різних видів соусів. | | | | |
| 2.20. Визначити якість холодних страв та закусок. | | | | |
| 2.19. 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 масового попиту. | | | | |
| | 2.20. 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 масового попиту. | | | | |
| | 2.21. Дотримуватись правил особистої гігієни. | | | | |
| | 2.22. Дотримуватись санітарних вимог щодо первинної обробки та нарізки складових інгредієнтів та харчових продуктів для подальшого використання в приготуванні холодних страв, закусок та соусів масового попиту. | | | | |
| | 2.23. Дотримуватись санітарних вимог щодо кулінарної обробки складових інгредієнтів та харчових продуктів для подальшого використання в приготуванні холодних страв, закусок та соусів масового попиту. | | | | |
| 3. Зберігати підготовлені складові інгредієнти, холодні страви, закуски та соуси масового попиту, проводити якісну оцінку підготовлених складових інгредієнтів та готових холодних страв, закусок та соусів масового попиту. | 3.1. Зберігати підготовлені та нарізані складові інгредієнти, які використовуються для подальшого приготування холодних страв, закусок та соусів масового попиту. | | | | |
| | 3.2. Зберігати готові холодні страви, закуски та соуси масового попиту. | | | | |
| | 3.3. Проводити якісну оцінку підготовлених та нарізаних складових інгредієнтів, які використовуються для подальшого приготування холодних страв, закусок та соусів масового попиту.. | | | | |
| | 3.4. Проводити якісну оцінку холодних страв, закусок та соусів масового попиту. | | | | |
| 4. Направляти підготовлені складові інгредієнти для подальшого | 4.1. Дотримуватися постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки під час готування, теплової обробки та приготуванні холодних страв, закусок та соусів | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|
| <p>приготування холодних страв, закусок та соусів масового попиту, приготувати, порціонувати та відпустити холодні страви, закуски та соуси масового попиту із застосування різних способів.</p> | масового попиту із застосування різних способів. | | | | |
| | 4.2. Підготувати устаткування для обробки складових інгредієнтів та приготування холодних страв, закусок та соусів масового попиту із застосування різних способів. | | | | |
| | 4.3. Експлуатувати устаткування: | | | | |
| | - ваговимірвальне обладнання | | | | |
| | - привід універсальний з комплектом змінних механізмів | | | | |
| | - овочерізальна машина і механізми | | | | |
| | - холодильне устаткування | | | | |
| | - плита електрична (газова) | | | | |
| | - пароконвекційне устаткування | | | | |
| | - водонагрівач | | | | |
| | 4.4. Направляти 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. | | | | |
| | 4.5. Перевірити необхідні температури для приготування холодних страв, закусок та соусів масового попиту, в яких будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 4.6. Підібрати кухонний посуд для готування складових інгредієнтів необхідних для подальшого приготування холодних страв, закусок та соусів масового попиту із застосування різних способів. | | | | |
| 4.7. Підібрати столовий посуд для оформлення та відпуску холодних страв, закусок та соусів масового попиту із застосування різних способів. | | | | | |
| 4.8. Застосувати нормативно технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування холодних страв, закусок та соусів масового попиту, в яких застосовувалися різні способи. | | | | | |
| 4.9. Застосовувати правила | | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|---|--|
| | послідовності технологічного процесу. | | | | |
| | 4.10. Перевірити якість готових холодних страв, закусок та соусів масового попиту із застосування різних способів | | | | |
| | 4.11. Відпустити готові холодні страви, закуски та соуси масового попиту із застосування різних способів. | | | | |
| | 4.12. 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, 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 масового попиту 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 масового попиту, 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 масового попиту 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, напівфабрикатів з них, кулінарне використання. | | | | | |
| - Форми та прийоми нарізки складових інгредієнтів для приготування холодних страв, закусок та соусів масового попиту із застосуванням різних способів. | | | | | |
| - Умови і терміни зберігання холодних страв, закусок та соусів, їх складових інгредієнтів. | | | | | |

| | | |
|---|--|-----------|
| <p>- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.</p> | | |
| <p>- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи овочевого, холодного цехів, гарячого цеху (соусне відділення).</p> | | |
| <p>Докази професійної компетентності</p> | <p>1.</p> | <p>2.</p> |
| | <p>3.</p> | |
| | <p>Коментарі щодо доказів компетентності:</p> | |

| 4.I.-02 | | ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ | | | |
|---|---|--|--|---|--|
| 4.I.-02 Технологія приготування напівфабрикатів з риби, м'яса та птиці із застосуванням різних способів 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 обробки, приготування та відпуску риби (з лускою, без луски) та риби осетрових порід. Обробка риби для фарширування. | | | | |
| | 1.2. Організувати робоче місце для обробки, приготування та відпуску напівфабрикатів із застосуванням різних способів кулінарної обробки. | | | | |
| | 1.3. Організувати робоче місце для первинної обробки м'яса, птиці та напівфабрикатів з них із застосуванням різних способів кулінарної обробки. | | | | |
| | 1.4. Підготувати устаткування для обробки риби. | | | | |
| | 1.5. Підготувати устаткування для обробки м'яса та птиці. | | | | |
| | 1.5. Експлуатувати устаткування: | | | | |
| | - ваговимірювальне обладнання | | | | |
| | - холодильні камери | | | | |
| | - машина для очистки риби | | | | |
| | - привід універсальний з | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| | комплектом змінних механізмів | | | | |
| | - плита електрична (газова) | | | | |
| | - пароконвекційне устаткування | | | | |
| | - водонагрівач | | | | |
| 2. Проводити процеси (очищати від луски, потрошити, мити, розбирати, нарізати напівфабрикати, формувати вироби, панірувати) підготувати напівфабрикати з риби, м'яса та птиці із застосуванням різних способів кулінарної обробки. | 2.1. Перевірити якість, органолептичні показники риби з лускою, без луски, риби осетрових порід. | | | | |
| | 2.2. Очищати рибу з лускою, рибу осетрових порід вручну. Очищати рибу з лускою машинним способом. | | | | |
| | 2.3. Готувати рибу для первинної обробки: | | | | |
| | - потрошити | | | | |
| | - відрізати голову, плавники, хвіст | | | | |
| | - видалення шкіри | | | | |
| | - пластування | | | | |
| | - видалення хребтової та реберних кісток | | | | |
| | 2.4. Готувати рибу осетрових порід для первинної обробки: | | | | |
| | - потрошити | | | | |
| | - відрізати голову, плавники, хвіст | | | | |
| | - видалення жучків | | | | |
| | - видалення визиги | | | | |
| | 2.5. Підготувати, нарізати рибу, рибу осетрових порід на порційні напівфабрикати, використання цілої. | | | | |
| | 2.6. Розробка на філе (із шкірою, без шкіри), формування, порціонування. | | | | |
| | 2.7. Підготувати паніровку: | | | | |
| - сухарна | | | | | |
| - біла | | | | | |
| - червона | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | - борошняна | | | | |
| | - складна | | | | |
| | 2.6. Підготувати рибу та рибу осетрових порід до теплової обробки: | | | | |
| | - ціла | | | | |
| | - порційні шматки | | | | |
| | - напівфабрикати | | | | |
| | - напівфабрикати з січеної маси | | | | |
| | - напівфабрикати з кнельної маси | | | | |
| | 2.7. Визначити якість органолептичних показників напівфабрикатів з риби, з риби осетрових порід. | | | | |
| | 2.8. Перевірити якість та органолептичні показники м'яса. Обвалювати та сортувати м'ясо вручну. Нарізати напівфабрикати машинним способом. | | | | |
| | 2.9. Перевірити якість птиці (дичини). Обробляти та нарізати птицю вручну. Обробляти та нарізати птицю машинним способом. | | | | |
| | 2.10. Обробляти м'ясо: | | | | |
| | - мити | | | | |
| | - обсушувати | | | | |
| | - зачищати (клеймо) | | | | |
| | - видаляти плівку | | | | |
| | - видаляти сухожилки | | | | |
| | 2.11. Обробляти птицю: | | | | |
| | - обсмалювати | | | | |
| | - потрошити | | | | |
| | - розбирати | | | | |
| | - мити | | | | |
| | 2.12. Нарізати порційні напівфабрикати з м'яса: | | | | |
| | - біфштекс | | | | |
| | - філе | | | | |

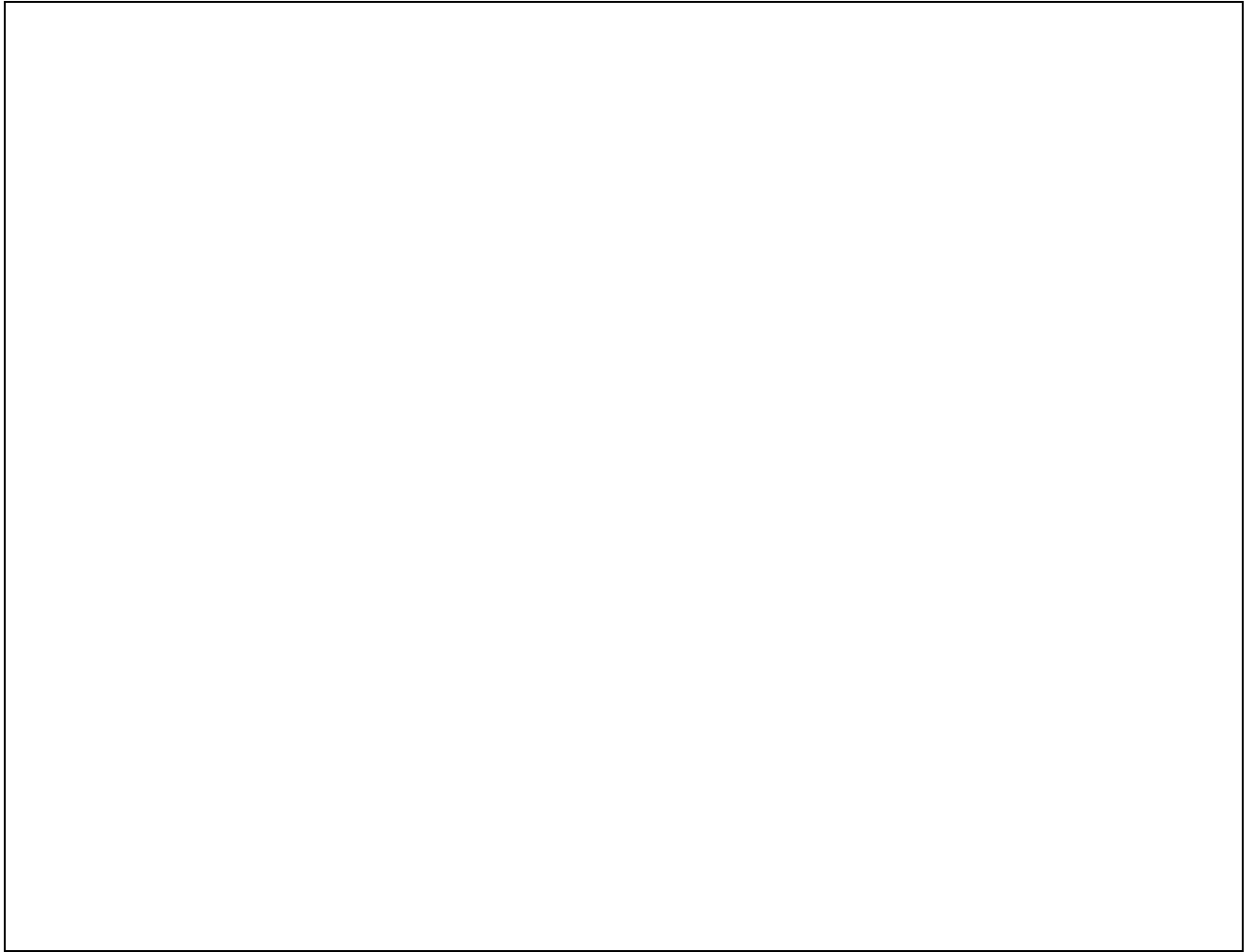
| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | - лангет | | | | |
| | - антрекот, тощо | | | | |
| | 2.13. Готувати великошматкові напівфабрикати з м'яса: | | | | |
| | - ростбіф | | | | |
| | - шпиговане м'ясо | | | | |
| | - тушковане м'ясо, тощо | | | | |
| | 2.14. Готувати дрібношматкові напівфабрикати: | | | | |
| | - бефстроганов | | | | |
| | - піджарка | | | | |
| | - азу | | | | |
| | - шашлик | | | | |
| | - гуляш, тощо | | | | |
| | 2.15. Готувати порційні напівфабрикати з птиці (дичина): | | | | |
| | - філе натуральне | | | | |
| | - шніцель (столичний) | | | | |
| | - котлета по-київськи | | | | |
| | - філе фаршироване (ціла) | | | | |
| | - використання цілою | | | | |
| | - фарширована ціла | | | | |
| | 2.15. Готувати дрібношматкові напівфабрикати з птиці: | | | | |
| | - рагу | | | | |
| | - плов | | | | |
| | - чахохбілі | | | | |
| | 2.16. Підготувати напівфабрикати з м'яса та птиці. | | | | |
| | 2.17. Визначати якість напівфабрикатів з м'яса та птиці (дичина) підготовлених для подальшої теплової обробки. | | | | |
| | 2.18. Визначати якість м'яса, птиці та напівфабрикатів з них. | | | | |
| | 2.19. Дотримуватись | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| | правил безпеки праці пожежної безпеки під час первинної обробки риби та напівфабрикатів з неї. | | | | |
| | 2.20. Дотримуватися правил безпеки праці та пожежної безпеки під час первинної обробки, м'яса та птиці, та напівфабрикатів з них. | | | | |
| | 2.21. Дотримуватися правил особистої гігієни. | | | | |
| | 2.22. Дотримуватися санітарних вимог щодо первинної обробки риби, риби осетрових порід. | | | | |
| | 2.23. Дотримуватися санітарних вимог щодо первинної обробки м'яса, птиці. | | | | |
| | 2.24. Дотримуватися правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки риби, риби осетрових порід та напівфабрикатів з неї. | | | | |
| | 2.25 Дотримуватися правил безпеки праці, пожежної безпеки під час теплової обробки, м'яса, птиці та напівфабрикатів з них. | | | | |
| 3. Зберігати напівфабрикати та готові страви з риби, м'яса та птиці, проводити якісну оцінку напівфабрикатів та готових страв з риби, м'яса та птиці із застосуванням різних способів кулінарної обробки. | 3.1. Зберігати підготовлені та сформовані напівфабрикати з риби, м'яса та птиці. | | | | |
| | 3.2. Зберігати готові страви з риби, м'яса та птиці. | | | | |
| | 3.3. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники підготовлених та сформованих напівфабрикатів з риби, м'яса та птиці із | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|
| | застосуванням різних способів кулінарної обробки. | | | | |
| | 3.4. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники готових страв з риби, м'яса та птиці. | | | | |
| 4. Направляти рибу, м'ясо та птицю, напівфабрикати з них на теплову обробку, приготувати, порціонувати та відпустити напівфабрикати з риби, м'яса та птиці із застосуванням різних способів кулінарної та теплової обробки. | 4.1. Дотримуватися постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки під час готування та теплової обробки риби, м'яса та птиці із застосуванням різних способів кулінарної обробки. | | | | |
| | 4.2. Підготувати устаткування для теплової обробки напівфабрикатів з риби, м'яса та птиці із застосуванням різних способів кулінарної обробки. | | | | |
| | 4.3. Експлуатувати устаткування: | | | | |
| | - ваговимірювальне обладнання | | | | |
| | - холодильні камери | | | | |
| | - привід універсальний з комплектом змінних механізмів | | | | |
| | - плита електрична (газова) | | | | |
| | - пароконвекційне устаткування | | | | |
| | - водонагрівач | | | | |
| | 4.4. Направляти на теплову обробку підготовлені напівфабрикати з риби, м'яса, птиці, із застосуванням різних способів кулінарної обробки. | | | | |
| 4.5. Перевірити необхідні температури для приготування | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | <p>напівфабрикатів з риби, м'яса, птиці, із застосуванням різних способів кулінарної обробки і скорегувати оптимальні температури протягом процесу.</p> | | | | |
| | <p>4.6. Підібрати кухонний посуд для підготовки та приготування напівфабрикатів з риби, м'яса, птиці із застосуванням різних способів.</p> | | | | |
| | <p>4.7. Підібрати столовий посуд для готових напівфабрикатів з риби, м'яса, птиці для оформлення та відпуску.</p> | | | | |
| | <p>4.8. Застосувати нормативно технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування напівфабрикатів з риби, м'яса, птиці</p> | | | | |
| | <p>4.9. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу.</p> | | | | |
| | <p>4.10. Перевірити якість та органолептичні показники готових напівфабрикатів з риби, м'яса, птиці із застосуванням з різних способів кулінарної обробки.</p> | | | | |
| | <p>4.11. Підготувати столовий посуд для оформлення та відпуску готових напівфабрикатів з риби, м'яса, птиці, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.</p> | | | | |
| | <p>4.12. Відпустити готові напівфабрикатів з риби, м'яса, птиці, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.</p> | | | | |

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| | 4.13. 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, рибного цеху. | | | |
| | - Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для обробки та готування напівфабрикатів з риби, м'яса та птиці, їх призначення та використання в технологічному процесі. | | | |
| | - Харчова цінність і класифікація напівфабрикатів з риби (з лускою без луски), риби осетрових порід, м'яса, птиці; вимоги до їх якості та органолептичних показників, технологія механічної та кулінарної обробки напівфабрикатів з риби, м'яса, птиці. | | | |
| | - Норми відходів напівфабрикатів з риби, риби осетрових порід, м'яса, птиці при механічній, кулінарній обробці. | | | |
| | - Норми виходу напівфабрикатів з риби, риби осетрових порід, м'яса, птиці при механічній, кулінарній обробці. | | | |
| | - Норми виходу готових напівфабрикатів з риби, риби осетрових порід, м'яса, птиці із застосуванням різних способів. | | | |
| | - Норми втрат при тепловій кулінарній обробці напівфабрикатів з риби, м'яса, птиці із застосуванням різних способів. | | | |
| | - Норми виходу напівфабрикатів з риби, м'яса та птиці при механічній кулінарній обробці. | | | |
| | - 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 компетентності | 1. | | |
| | | 2. | | |
| | | 3. | | |
| Коментарі щодо доказів компетентності: | | | | |



| 4.I.-03 | | ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ | | | | | |
|--|--|-----------------------------|--|--|--|--|---|
| 4.I.-03 Технологія приготування та відпуск бульйонів та супів 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 | Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної |
| 1. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти. | 1.1. Організувати робоче місце для обробки, приготування та відпуску бульйонів та супів із застосування різних способів теплової кулінарної обробки. | | | | | | |
| | 1.2. Підготувати устаткування для підготовки та приготування бульйонів та супів із застосування різних способів теплової кулінарної обробки. | | | | | | |
| | 1.3. Експлуатувати устаткування: | | | | | | |
| | - ваговимірювальне обладнання | | | | | | |
| | - привід універсальний з комплектом змінних механізмів | | | | | | |
| | - холодильне устаткування | | | | | | |
| | - плита електрична (газова) | | | | | | |
| | - пароконвекційне устаткування | | | | | | |
| 2. Проводити процеси (розбирати, заправляти, сортувати, зачищати, замочувати, мити нарізати) первинної та кулінарної обробки овочевих, м'ясних та рибних продуктів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. | 2.1. Перевірити якість та органолептичні показники овочевих, м'ясних та рибних продуктів, які в подальшому використовуються в приготуванні бульйонів та супів. | | | | | | |
| | 2.2. Підготувати овочі (різних видів), фрукти для подальшого використання в приготуванні бульйонів та супів: | | | | | | |
| | - перебрати | | | | | | |
| | - сортувати | | | | | | |
| | - мити | | | | | | |
| | - обробляти фрукти | | | | | | |
| - нарізати | | | | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| 2.3. Підготувати м'ясні, рибні, продукти для подальшого використання в приготуванні бульйонів та супів: | | | | |
| - сортувати | | | | |
| - мити | | | | |
| - комбінувати | | | | |
| 2.4. Застосовувати різні види теплової обробки: | | | | |
| - основний | | | | |
| - комбінований | | | | |
| - допоміжний | | | | |
| 2.5. Підготувати різні види харчових продуктів: | | | | |
| - просіяти | | | | |
| - перебрати | | | | |
| - сортувати | | | | |
| - мити | | | | |
| - обробляти | | | | |
| - видаляти домішки | | | | |
| - замочувати | | | | |
| - комбінувати | | | | |
| 2.6. Застосовувати різні види теплової обробки: | | | | |
| - основний (варити, припускати, смажити, тощо) | | | | |
| - комбінований (запикати, тушкувати) | | | | |
| - допоміжний (протирати, змішувати, проварювати, заправляти, тощо) | | | | |
| 2.7. Визначати якість та органолептичні показники підготовлених бульйонів. | | | | |
| 2.8. Визначати якість та органолептичні показники підготовлених харчових продуктів для подальшого приготування бульйонів та супів, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки. | | | | |
| 2.9. Визначити якість та органолептичні показники бульйонів, заправних супів та різних видів супів: | | | | |
| - борщ | | | | |
| - щі | | | | |
| - солянка | | | | |
| - пюреподібні | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|
| | - прозорі | | | | |
| | - холодні;тощо | | | | |
| | 2.10. 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. Дотримуватись правил особистої гігієни. | | | | |
| | 2.11. Дотримуватись санітарних вимог щодо первинної та кулінарної обробки овочів (різні види) та фруктів, м'ясних, рибних та харчових продуктів. | | | | |
| | 2.12. 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. Дотримуватись санітарних вимог щодо часткової теплової обробки овочів (різні види) та м'ясних, рибних, фруктів, продуктів та бульйонів. | | | | |
| 3. Зберігати підготовлені бульйони, супи (інші види супів) та складові інгредієнти, проводити якісну оцінку бульйонів, супів (інших видів супів) та складових інгредієнтів. | 3.1. Зберігати підготовлені бульйони та супи (інші види супів) для подальшої теплової обробки. | | | | |
| | 3.2. Зберігати складові інгредієнти, які в подальшому використовуються для приготування бульйонів та супів (інших видів) | | | | |
| | 3.3. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники підготовлених для подальшої теплової обробки бульйонів та супів. (та інші види) | | | | |
| | 3.4. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники підготовлених інгредієнтів, які в подальшому використовуються для приготування бульйонів та супів. | | | | |
| 4. Направляти підготовлені складові інгредієнти та бульйони на теплову обробку для | 4.1. Дотримуватися постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки складових інгредієнтів, які | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| <p>приготування бульйонів, та супів (інших видів супів) із застосування різних способів теплової кулінарної обробки, приготувати та відпустити бульйони, супи (інші види супів), в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.</p> | <p>використовуються для подальшого приготування бульйонів, заправних супів (інші види супів), в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.</p> | | | | |
| | <p>4.2. Підготувати устаткування для теплової обробки бульйонів, супів (інші види супів), в якому будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної обробки.</p> | | | | |
| | <p>4.3. Експлуатувати устаткування.</p> | | | | |
| | <p>- ваговимірювальне обладнання</p> | | | | |
| | <p>- холодильне устаткування</p> | | | | |
| | <p>- плита електрична (газова)</p> | | | | |
| | <p>- пароконвекційне устаткування</p> | | | | |
| | <p>- водонагрівач</p> | | | | |
| | <p>4.4. Направляти підготовлені складові інгредієнти, бульйони, підготовлені супи (інші види супів) для приготування, в яких застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки.</p> | | | | |
| | <p>4.5. Перевірити необхідні температури для приготування, бульйонів, супів (інші види супів), в яких застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки і скорегувати оптимальні температури протягом процесу.</p> | | | | |
| <p>4.6. Підібрати кухонний посуд для приготування бульйонів та супів (різні види) в якому застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки.</p> | | | | | |
| <p>4.7. Підібрати столовий посуд для відпуску бульйонів та супів (інші різні види), в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.</p> | | | | | |
| <p>4.8. Застосувати нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування бульйонів та супів (інші різні види), в яких застосовуються різні способи теплової</p> | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| | кулінарної обробки | | | | |
| | 4.9. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу. | | | | |
| | 4.10. Перевірити якість та органолептичні показники готових бульйонів та супів, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 4.11. Підготувати столовий посуд для оформлення та відпуску бульйонів та супів (інші різні види) в яких застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки | | | | |
| | 4.12. Відпустити готові бульйони та супи, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 4.13. 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 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 класифікацію бульйонів та супів, в яких застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки, вимоги до їх якості та органолептичним показникам. | | | | |
| | - 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. | | | | |

| | | |
|---|--|-----------|
| <p>- Умови і терміни зберігання бульйонів та супів, в яких застосуванням різні способи теплової кулінарної обробки.</p> | | |
| <p>- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.</p> | | |
| <p>- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в овочевому, м'ясо-рибному цехах, гарячому цеху (супове відділення).</p> | | |
| <p>Докази професійної компетентності</p> | <p>1.</p> | <p>2.</p> |
| | <p>3.</p> | |
| | <p>Коментарі щодо доказів компетентності:</p> | |

| 4.I.-04 | | ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ | | | |
|---|--|-----------------------------|--|---|--|
| 4.I.-04 Технологія приготування та відпуск страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів) 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. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти. | 1.1. Організувати робоче місце для обробки, приготування та відпуску страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів) із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 1.2. Підготувати устаткування для обробки риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів). | | | | |
| | 1.3. Експлуатувати устаткування: | | | | |
| | - ваговимірювальне обладнання | | | | |
| | - рибоочисна на машина | | | | |
| | - привід універсальний з комплектом змінних механізмів | | | | |
| | - холодильне устаткування | | | | |
| | - водонагрівач | | | | |
| 2. Проводити процеси: первинної обробки риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів) (мити, очищати, потрошити, нарізати, формувати), підготовки до теплової обробки риби, морських нерибних продуктів | 2.1. Перевірити якість та органолептичні показники риби, риби осетрових порід, морських нерибних продуктів (морепродуктів). | | | | |
| | 2.2. Підготувати рибу до первинної механічної обробки: | | | | |
| | - очищати | | | | |
| | - потрошити | | | | |
| | - мити | | | | |
| | - нарізати | | | | |
| | - формувати | | | | |
| 2.3. Обробляти морські нерибні продукти (морепродукти): | | | | | |
| - зачищати | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| (морепродуктів). | - замочувати | | | | |
| | - мити | | | | |
| | 2.4. Готувати складові інгредієнти (овочі різні види): | | | | |
| | - мити | | | | |
| | - очищати | | | | |
| | - нарізати, тощо | | | | |
| | 2.5. Використовувати прийоми для приготування напівфабрикатів з риби та морських нерибних продуктів (морепродуктів): | | | | |
| | - нарізка | | | | |
| | - відбивання | | | | |
| | - подріблення | | | | |
| | - вибивання | | | | |
| | - підрізання | | | | |
| | - панірування | | | | |
| | - шпигування | | | | |
| | - маринування | | | | |
| | - фарширування | | | | |
| | 2.6. Обробляти та готувати рибу осетрових порід до первинної та теплової обробки: | | | | |
| | - зрізання спинних «жучків» | | | | |
| | - видалення визиги | | | | |
| | - пластування | | | | |
| | - підготування для варіння | | | | |
| | - заправлення кільцем | | | | |
| | 2.7. Обробляти та готувати до теплової обробки порційні напівфабрикати з риби: | | | | |
| | - рулет | | | | |
| | - зрази відбивні | | | | |
| | - риба в тісті | | | | |
| | - шашлик | | | | |
| | 2.8. Обробляти та готувати до теплової обробки морські нерибні продукти (морепродукти): | | | | |
| | - краби | | | | |
| | - креветки | | | | |
| | - омари | | | | |
| | - лангусти | | | | |
| | - моллюски (мідії устриці, тощо) | | | | |
| 2.9. Готувати напівфабрикати з риби, морських нерибних | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|
| | продуктів (морепродуктів) до різних видів теплової кулінарної обробки: | | | | |
| | - відварка | | | | |
| | - тушкування | | | | |
| | - запікання | | | | |
| | - комбіновані способи | | | | |
| | - допоміжні | | | | |
| | 2.10. Підготувати та формувати напівфабрикати з натурально січеної маси з риби: | | | | |
| | - біфштекс | | | | |
| | - шніцель | | | | |
| | - зрази | | | | |
| | - рулет | | | | |
| | 2.11. Визначати якість та органолептичні показники підготовленої риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів), в яких будуть застосовуватися різні види теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 2.12. Дотримуватися правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки, нарізки, підготування, формування, панірування риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів). | | | | |
| | 2.13. Дотримуватись правил особистої гігієни. | | | | |
| | 2.14. Дотримуватись санітарних вимог щодо обробки риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів). | | | | |
| | 2.15. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час часткової теплової кулінарної обробки, риби, та морських нерибних продуктів (морепродуктів). | | | | |
| 3. Зберігати рибу, морські нерибні продукти (морепродукти), проводити якісну оцінку та органолептичні показники якості риби, та морських нерибних продуктів | 3.1. Зберігати рибу, морські нерибні продукти (морепродукти). | | | | |
| | 3.2 Зберігати підготовлені напівфабрикати з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів).. | | | | |
| | 3.3. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів) та | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| (морепродуктів). | підготовлених напівфабрикатів з них | | | | |
| 4. Направляти рибу, морські нерибні продукти (морепродукти), на теплову обробку із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки, приготувати, порціонувати, оформляти та відпускати страви з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів), в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки. | 4.1. Дотримуватись постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової кулінарної обробки риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів). | | | | |
| | 4.2. Підготувати устаткування для застосування різних способів теплової кулінарної обробки риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів), напівфабрикатів з них. | | | | |
| | 4.3. Експлуатувати устаткування: | | | | |
| | - ваговимірювальне обладнання | | | | |
| | - плита електрична (газова) | | | | |
| | холодильне устаткування | | | | |
| | - пароконвекційне устаткування | | | | |
| | - водонагрівач | | | | |
| | 4.4. Направляти рибу, морські нерибні продукти (морепродукти) та напівфабрикати з них для приготування страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів), в яких застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 4.5. Перевірити необхідні температури для приготування страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів), в яких застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки і скорегувати оптимальні температури протягом процесу. | | | | |
| 4.7. Підібрати кухонний посуд для приготування страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів), в якому застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки. | | | | | |
| 4.8. Підібрати столовий посуд для оформлення та відпуску готових страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів), в яких | | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|---|--|
| | застосовувались різні способи теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 4.9. Застосувати нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів). | | | | |
| | 4.10. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу. | | | | |
| | 4.11. Перевірити якість та органолептичні показники готових страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів), в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 4.12. Підготувати столовий посуд для оформлення та відпуску готових страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів). | | | | |
| | 4.13. Відпустити готову страву з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів), в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 4.14. 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, рибного, гарячого цехів. | | | | |
| | - Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування страв з риби, морських нерибних продуктів (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, органолептичним показникам, технологія механічної та кулінарної обробки риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів) та напівфабрикатів з них. | | | | |

| | | |
|--|----|--|
| - Норми відходів риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів) при механічній та кулінарній обробці. | | |
| - Норми виходу риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів), напівфабрикатів з них при механічній та кулінарній обробці. | | |
| - Норми виходу готових страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів), в яких застосовувались різні способи теплової кулінарної обробки. | | |
| - Норми втрат при тепловій кулінарній обробці при приготуванні страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів) із застосуванням різних способів. | | |
| - Умови і терміни зберігання підготовлених та готових страв з риби, морських нерибних продуктів (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.I.-05 | | ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ | | | |
|---|--|--|--|---|--|
| 4.I.-05. Технологія приготування та відпуск страв 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. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти. | 1.1. Організувати робоче місце для обробки, приготування та відпуску страв з м'яса та овочів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 1.2. Підготувати устаткування для обробки м'яса та овочів, в якому будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 1.3. Експлуатувати устаткування: | | | | |
| | - ваговимірювальне обладнання | | | | |
| | - привід універсальний з комплектом змінних механізмів | | | | |
| | - розпушувач м'яса | | | | |
| | - холодильне устаткування | | | | |
| 2. Проводити процеси: первинної, механічної кулінарної обробки овочів (сортувати, мити, очищати, нарізати), первинної, механічної кулінарної обробки м'яса (розбирати, обвалювати, сортувати, формувати) та готувати до | 2.1. Перевірити якість та органолептичні показники м'яса (різні види): | | | | |
| | - свинина | | | | |
| | - яловичина | | | | |
| | - телятина | | | | |
| | - баранина | | | | |
| | - кріль, тощо | | | | |
| | 2.2. Перевірити якість овочів (різні види): | | | | |
| | - бульбоплоди | | | | |
| | - коренеплоди | | | | |
| | - десертні | | | | |
| - гарбузеві | | | | | |
| - томатні, тощо | | | | | |
| 2.3. Підготувати, нарізати | | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| теплової кулінарної обробки | напівфабрикати з м'яса (ручним та машинним способом): | | | | |
| | - порційні | | | | |
| | - великошматкові | | | | |
| | - дрібношматкові (січена маса) | | | | |
| | 2.4. Обробляти м'ясо (різні види): | | | | |
| | - розбирати | | | | |
| | - мити | | | | |
| | - обвалювати; | | | | |
| | - сортувати; | | | | |
| | - нарізати | | | | |
| | 2.5. Обробляти овочі (різні види): | | | | |
| | - сортувати | | | | |
| | - мити | | | | |
| | - очищати | | | | |
| | - нарізати різними способами | | | | |
| | 2.6. Використовувати прийоми для приготування напівфабрикатів з м'яса (різного виду): | | | | |
| | - нарізати | | | | |
| | - відбивати | | | | |
| | - підрізати | | | | |
| | - панірувати | | | | |
| | - шпигувати | | | | |
| | - маринувати | | | | |
| | 2.7. Обробляти та готувати великошматкові напівфабрикати з м'яса (різні види): | | | | |
| | - ростбїф; | | | | |
| | - тушковане | | | | |
| | - шпиговане | | | | |
| | - відварне | | | | |
| | 2.8. Обробляти та готувати порційні напівфабрикати з м'яса (різних видів): | | | | |
| | - бїфштекс | | | | |
| | - філе | | | | |
| - лангет | | | | | |
| - антрекот | | | | | |
| - зрази відбивні | | | | | |
| - ромштекс | | | | | |
| 2.9. Обробляти та готувати дрібношматкові напівфабрикати з м'яса (різних видів): | | | | | |

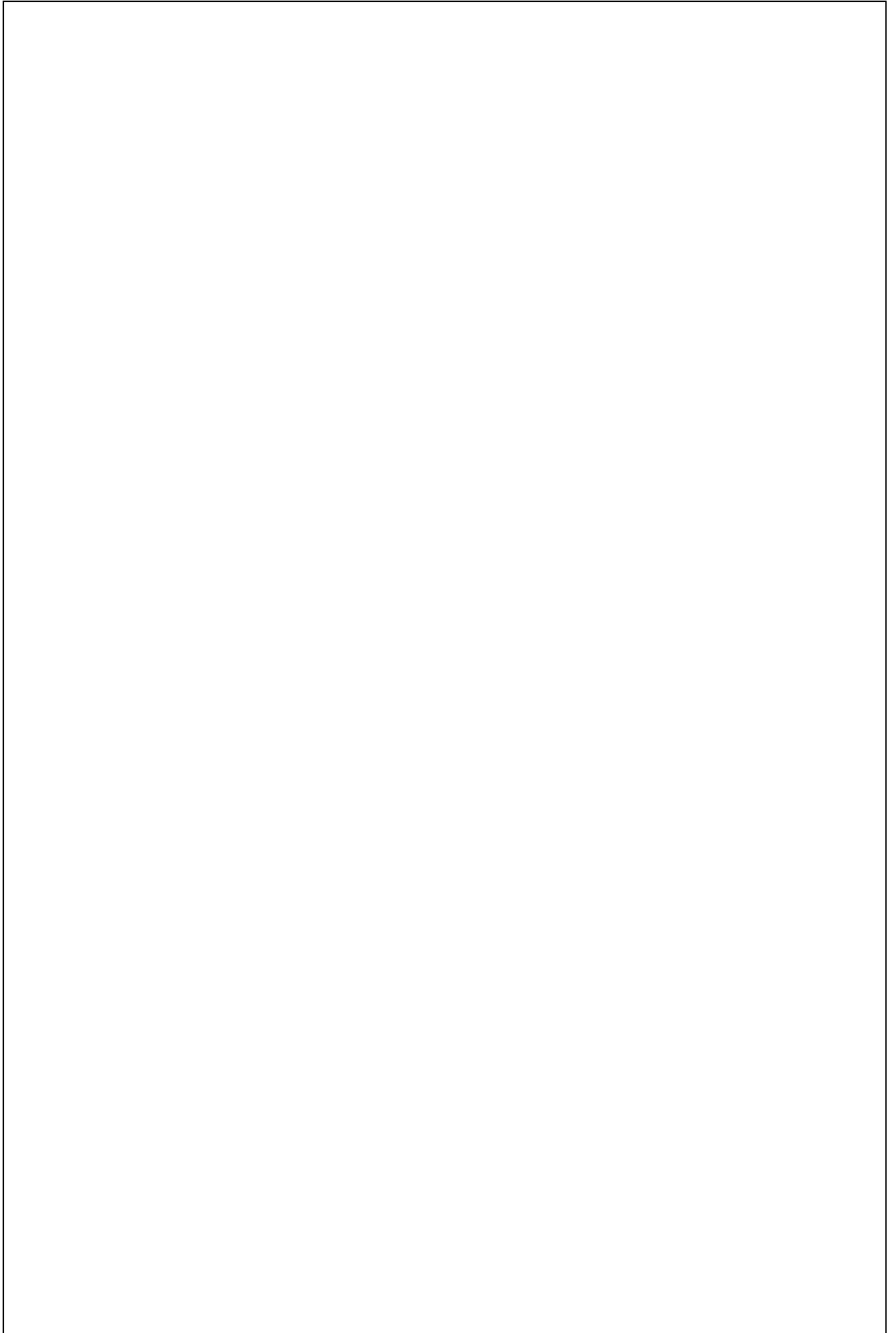
| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| | - піджарка | | | | |
| | - рагу | | | | |
| | - гуляш | | | | |
| | - плов | | | | |
| | - шашлик | | | | |
| | 2.10. Підготувати та панірувати напівфабрикати з січеної маси з м'яса (різних видів): | | | | |
| | - біфштекс | | | | |
| | - шніцель | | | | |
| | -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

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

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| | види), овочів (різні види) та додаткових складових інгредієнтів. | | | | |
| 3. Зберігати м'ясо (різні види), овочі (різні види) та підготовлені напівфабрикати з них для подальшого приготування страв з м'яса, овочів, в яких будуть застосовуватися різні види теплової кулінарної обробки, проводити якісну оцінку та органолептичні показники м'яса, овочів та напівфабрикатів з них для подальшого приготування страв з м'яса, овочів, в яких будуть застосовуватися різні види теплової кулінарної обробки. | 3.1. Зберігати м'ясо, овочі та напівфабрикати з них. | | | | |
| | 3.2 Зберігати, підготовлені м'ясо, овочі та напівфабрикати з них до теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 3.3. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники м'яса, овочів та напівфабрикатів з них. | | | | |
| | 3.4. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники підготовленого м'яса, овочів та напівфабрикатів з них для подальшої теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 3.5. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники додаткових складових інгредієнтів, які в подальшому використовуються для приготування страв з м'яса та овочів. | | | | |
| 4. Надправляти м'ясо (різні види), овочі (різні види), напівфабрикати з них та додаткові складові інгредієнти на теплову кулінарну обробку, приготувати порціонувати, відпускати готові страви з м'яса, овочів, в яких застосовувалися різні види теплової кулінарної обробки. | 4.1. Надправляти 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. | | | | |
| | 4.2. Підготувати устаткування для приготування страв з м'яса, овочів, в яких будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 4.3. Експлуатувати устаткування: | | | | |
| | - ваговимірювальне обладнання | | | | |
| | - привід універсальний з комплектом змінних механізмів | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| | - холодильне устаткування | | | | |
| | - плита електрична (газова) | | | | |
| | - пароконвекційне устаткування | | | | |
| | - водонагрівач | | | | |
| | 4.4. Направляти підготовлені овочі та додаткові складові інгредієнти на теплову обробку, в якій застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 4.5. Перевірити необхідні температури для приготування страв з м'яса, овочів, в яких будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної обробки і скорегувати оптимальні температури протягом процесу. | | | | |
| | 4.6. Підібрати кухонний посуд для приготування страв з м'яса, овочів, в якому застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 4.7. Підібрати столовий посуд для оформлення та відпуску готових страв з м'яса, овочів, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 4.8. Застосувати нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування страв з м'яса та овочів в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.. | | | | |
| | 4.9. Застосувати правила послідовності технологічного процесу. | | | | |
| | 4.10. Перевірити якість та органолептичні показники готових страв з м'яса та овочів, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.. | | | | |
| | 4.11. Підготувати столовий посуд для оформлення та відпуску готових страв з м'яса та овочів в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки. | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--|--|--|---|
| | 4.12. Оформити та відпустити готові страви з м'яса та овочів, в яких застосовувались різні способи теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 4.13. 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 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 з 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 застосовувалися 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 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'ясному, гарячому цехах. | | | | | |
| Докази професійної компетентності | 1. | | | | |
| | 2. | | | | |
| | 3. | | | | |
| Коментарі щодо доказів компетентності: | | | | | |



| 4.I.-06 | | ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ | | | |
|---|---|--|--|---|--|
| 4.I.-06 Технологія приготування та відпуск гарячих та холодних напоїв, солодких страв 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. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти. | 1.1. Організувати робоче місце для обробки, приготування та відпуску холодних та гарячих напоїв, солодких страв із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 1.2. Підготувати устаткування для обробки, приготування та відпуску холодних та гарячих напоїв, солодких страв із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 1.3. Експлуатувати устаткування. | | | | |
| | - ваговимірвальне обладнання | | | | |
| | - привід універсальний з комплектом змінних механізмів | | | | |
| | - холодильне устаткування | | | | |
| | - плита електрична (газова) | | | | |
| | - водонагрівач | | | | |
| 2. Проводити процеси: первинної та кулінарної обробки десертних овочів, фрукт, ягід (мити, очищати, нарізати, обробляти, розбирати), готувати підготовлені десертні овочі, фрукти, ягоди (нанесення | 2.1. Перевірити якість та органолептичні показники овочів, фруктів, ягід. Очищати овочі, фрукти, ягоди вручну: | | | | |
| | - десертні овочі | | | | |
| | - яблука | | | | |
| | - груші | | | | |
| | - персик | | | | |
| | - гарбуз | | | | |
| | - диню | | | | |
| | - малину | | | | |
| | - журавлину | | | | |
| | - цитрусові, тощо | | | | |
| 2.2. Перевірити якість та | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| топінгу, охолодження) до кулінарної та теплової обробки | органолептичні показники додаткових інгредієнтів та харчових продуктів: | | | | |
| | - цукор | | | | |
| | - молоко | | | | |
| | - вершки | | | | |
| | - крохмаль | | | | |
| | - яйця | | | | |
| | - желатин, тощо | | | | |
| | 2.3. Обробляти десертні овочі, фрукти, ягоди. | | | | |
| | - мити | | | | |
| | - сортувати | | | | |
| | - очищати | | | | |
| | - нарізати на сегменти | | | | |
| | - видаляти серцевину, тощо | | | | |
| | 2.4. Обробляти додаткові інгредієнти та харчові продукти: | | | | |
| | - замочувати | | | | |
| | - змішувати | | | | |
| | - додавати | | | | |
| | - охолоджувати, тощо | | | | |
| | 2.5. Нарізати десертні овочі, фрукти, ягоди простою та складною формами нарізки: | | | | |
| | - соломкою | | | | |
| | - кубиками | | | | |
| | - скибочками | | | | |
| | - часточками | | | | |
| | - кульками, тощо | | | | |
| | 2.6. 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. Підготувати та застосовувати наступні методи приготування застосуванням | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | різних способів теплової кулінарної обробки: | | | | |
| | - кип'ятіння | | | | |
| | - варіння без доведення до кипіння | | | | |
| | - уварювання | | | | |
| | - карамелізація | | | | |
| | - охолодження, тощо | | | | |
| | 2.8. 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. 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. Дотримуватися правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки, нарізки, підготовки овочів, фруктів, ягід (різні види). | | | | |
| | 2.11. Дотримуватися правил безпеки праці та пожежної безпеки під час часткової теплової кулінарної обробки додаткових складових інгредієнтів та харчових продуктів. | | | | |
| | 2.12. Дотримуватись правил особистої гігієни. | | | | |
| | 2.13. Дотримуватись санітарних вимог щодо обробки, нарізки, підготовки овочів, фруктів, ягід (різні види) та часткової теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 2.14. Дотримуватись санітарних вимог щодо обробки та підготовки складових інгредієнтів, харчових продуктів до часткової теплової кулінарної обробки | | | | |
| 3. Зберігати оброблені овочі, фрукти, ягоди, | 3.1. Зберігати оброблені, нарізані та підготовлені овочі, фрукти, ягоди. | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|
| <p>додаткові складові інгредієнти для подальшого приготування холодних та гарячих напоїв, солодких страв, в яких будуть застосовуватися різні види теплової кулінарної обробки, проводити якісну оцінку та органолептичні показники овочів, фруктів, ягід та додаткових складових інгредієнтів підготовлених та частково оброблених тепловим способом для подальшого приготування холодних та гарячих напоїв, солодких страв, в яких будуть застосовуватися різні види теплової кулінарної обробки.</p> | <p>3.2. Зберігати підготовлені, частково оброблені тепловим способом додаткові складові інгредієнти.</p> | | | | | |
| | <p>3.3. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники оброблених, нарізаних та підготовлених овочів, фруктів, ягід для подальшої теплової кулінарної обробки.</p> | | | | | |
| | <p>3.4. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники оброблених, підготовлених додаткових складових інгредієнтів, які в подальшому використовуються для приготування гарячих та холодних напоїв, солодких страв.</p> | | | | | |
| <p>4. Направляти підготовлені овочі, фрукти, ягоди та складові інгредієнти на теплову кулінарну обробку, приготувати, порціонувати, оформляти та відпускати готові холодні та гарячі напої, солодкі страви, в яких застосовувалися різні способи</p> | <p>4.1. Дотримуватись постійно 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.</p> | | | | | |
| | <p>4.2. Підготувати устаткування для приготування гарячих та холодних напоїв, солодких страв різних способів теплової кулінарної обробки гарячих та холодних напоїв, солодких</p> | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|
| теплової кулінарної обробки. | страв. | | | | |
| | 4.3. Експлуатувати устаткування: | | | | |
| | - ваговимірювальне обладнання | | | | |
| | - привід універсальний з комплектом змінних механізмів | | | | |
| | - холодильне устаткування | | | | |
| | - плита електрична (газова) | | | | |
| | - водонагрівач | | | | |
| | 4.4. Направляти підготовлені овочі, фрукти, ягоди та додаткові складові інгредієнти на теплову обробку, в якій застосовуються різні способи. | | | | |
| | 4.5. Перевірити необхідні температури для приготування гарячих та холодних напоїв, солодких страв і скорегувати оптимальні температури протягом процесу. | | | | |
| | 4.6. Підібрати кухонний посуд для приготування гарячих та холодних напоїв, солодких страв. | | | | |
| | 4.7. Підібрати столовий посуд для оформлення та відпуску гарячих та холодних напоїв, солодких страв. | | | | |
| | 4.8. Застосувати нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування гарячих та холодних напоїв, солодких страв, в яких застосовувалися різні види теплової кулінарної обробки. | | | | |
| | 4.9. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу. | | | | |
| 4.10. Перевірити якість та органолептичні показники гарячих та холодних напоїв, солодких страв. | | | | | |
| 4.11. Підготувати столовий посуд для відпуску гарячих та холодних напоїв, солодких страв. | | | | | |
| 4.12. Оформити та відпустити гарячі та холодні напої, солодкі страви. | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|
| | 4.13. 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, 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 Технологія приготування прісного та дріжджового тіста 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 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 прісного та дріжджового тіста та виробів з нього. | | | | | | |
| | 1.2. Підготувати устаткування для приготування прісного та дріжджового тіста та виробів з нього. | | | | | | |
| | 3.1. Експлуатувати устаткування: | | | | | | |
| | - ваговимірювальне обладнання | | | | | | |
| | - холодильне устаткування | | | | | | |
| | - привід універсальний з комплектом змінних механізмів | | | | | | |
| | - машина для замішування тіста | | | | | | |
| | - машина для просіювання борошна | | | | | | |
| | - плита електрична (газова) | | | | | | |
| | - пароконвекційне устаткування | | | | | | |
| - водонагрівач | | | | | | | |
| 2. Проводити процеси: підготовка складових інгредієнтів харчових продуктів (сортувати, обробляти, мити, очищати, просіювати, розбирати сегменти) та на до | 2.1. Перевірити 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.) | | | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| первинної обробки, готувати підготовлені складові інгредієнти та харчові продукти до замісу прісного та дріжджового тіста (додати, замісити, розкачати, виробити) для подальшої кулінарної та теплової обробки і вироблення виробів з нього. | 2.2. Перевірити якість та органолептичні показники харчових продуктів: | | | | |
| | - борошно | | | | |
| | - молоко | | | | |
| | - яйця | | | | |
| | - вершкове масло | | | | |
| | - дріжджі | | | | |
| | - цукор | | | | |
| | - сіль, тощо | | | | |
| | 2.3. Обробляти складові інгредієнти: | | | | |
| | - сортувати | | | | |
| | - очищати | | | | |
| | - нарізати | | | | |
| | - сікти, тощо | | | | |
| | 2.4. Обробляти харчові продукти: | | | | |
| | - просіювати | | | | |
| | - видаляти домішки | | | | |
| | - замішувати | | | | |
| | - додавати | | | | |
| | - відстоювати для збільшення об'єму | | | | |
| | 2.5. Нарізати складові інгредієнти? | | | | |
| | - скибочками | | | | |
| | - часточками | | | | |
| | - кружечками | | | | |
| | 2.6. Підготувати різні фарші, начинки для подальшого приготування виробів з прісного та дріжджового тіста: | | | | |
| | - м'ясна | | | | |
| | - рибна | | | | |
| | - сирна | | | | |
| | - овочева | | | | |
| - фруктова | | | | | |
| - ягідна | | | | | |
| 2.7. Підготувати харчові продукти для замісу прісного та дріжджового тіста: | | | | | |
| - опарним способом | | | | | |
| - безопарним способом | | | | | |
| - комбінований спосіб | | | | | |
| 2.8. Виготовити вироби з підготовленого прісного та | | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| дріжджового тіста: | | | | |
| - оладки | | | | |
| - млинці | | | | |
| - пиріжки | | | | |
| - пироги | | | | |
| - пончики | | | | |
| - ватрушки, тощо | | | | |
| 2.9. Підготувати та застосувати наступні методи приготування із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки: | | | | |
| - варіння | | | | |
| - смаження | | | | |
| - запікання | | | | |
| - тушкування | | | | |
| - карамелізація | | | | |
| - охолодження, тощо | | | | |
| 2.10. 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. Визначити якість та органолептичні показники підготовлених харчових продуктів для подальшого приготування прісного та дріжджового тіста та виробів з нього. | | | | |
| 2.12. Дотримуватися 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. Дотримуватися правил безпеки праці та пожежної безпеки під час часткової теплової кулінарної обробки харчових продуктів. | | | | |
| 2.14. Дотримуватися правил безпеки праці та пожежної безпеки під час замісу прісного та дріжджового тіста, виготовлення виробів з нього. | | | | |
| 2.15. Дотримуватись правил | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|
| | особистої гігієни. | | | | |
| | 2.16. 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. Дотримуватись санітарних вимог щодо обробки, підготовки харчових продуктів під час замісу прісного та дріжджового тіста та приготування виробів з нього. | | | | |
| 3. Зберігати підготовлені складові інгредієнти та вироби з прісного та дріжджового тіста, проводити якісну оцінку підготовлених складових інгредієнтів та вироби з прісного та дріжджового тіста. | 3.1. Зберігати підготовлені інгредієнти, які в подальшому будуть використовуватися для замісу прісного та дріжджового тіста та виготовлення виробів з нього. | | | | |
| | 3.2. Зберігати підготовлені фарші та начинки, які в подальшому будуть використовуватися для приготування виробів з прісного та дріжджового тіста. | | | | |
| | 3.3. Зберігати прісне та дріжджове тісто та вироби з нього. | | | | |
| | 3.4. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники підготовлених складових інгредієнтів, які в подальшому будуть використовуватися для приготування прісного та дріжджового тіста та виробів з нього. | | | | |
| | 3.5. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники підготовленого прісного та дріжджового тіста та виробів з нього. | | | | |
| 4. Направляти підготовлене прісне та дріжджове тісто та вироби з нього на теплову обробку, приготувати, порціонувати оформляти та відпускати готові | 4.1. Дотримуватись постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки та приготуванні виробів з прісного та дріжджового тіста. | | | | |
| | 4.2. Підготувати устаткування для теплової обробки та приготування виробів з прісного та дріжджового тіста. | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| вироби з прісного та дріжджового тіста. | 4.3. Експлуатувати устаткування: | | | | |
| | - ваговимірювальне обладнання | | | | |
| | - холодильне устаткування | | | | |
| | - привід універсальний з комплектом змінних механізмів | | | | |
| | - плита електрична (газова) | | | | |
| | - пароконвекційне устаткування | | | | |
| | - фритюрниця | | | | |
| | - водонагрівач | | | | |
| | 4.4. Направляти підготовлені складові інгредієнти для приготування фаршів та начинок, які в подальшому будуть використовуватися для приготування виробів з прісного та дріжджового тіста. | | | | |
| | 4.5. Направляти підготовлені вироби з прісного та дріжджового тіста на теплову обробку. | | | | |
| | 4.6. Перевірити необхідні температури для приготування виробів з прісного та дріжджового тіста і скорегувати оптимальні температури протягом процесу. | | | | |
| 4.7. Підібрати кухонний посуд для приготування фаршів та начинок, які в подальшому використовуються для приготування виробів з прісного та дріжджового тіста. | | | | | |
| 4.8. Підібрати столовий посуд для оформлення та відпуску готових виробів з прісного та дріжджового тіста. | | | | | |
| 4.9. Застосувати нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування прісного та дріжджового тіста та виробів з нього. | | | | | |
| 4.10. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу. | | | | | |
| 4.11. Перевірити якість та органолептичні показники готових виробів з прісного та дріжджового тіста. | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | 4.12. Підготувати столовий посуд для оформлення та відпуску готових виробів з прісного та дріжджового тіста. | | | | |
| | 4.13. Оформити та відпустити готові вироби з прісного та дріжджового тіста. | | | | |
| | 4.14. 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, 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 | Технологія приготування та відпуск холодних страв, закусок та соусів масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. |
| 4.I.-02 | Технологія приготування напівфабрикатів з риби, м'яса та птиці із застосуванням різних способів кулінарної обробки. |
| 4.I.-03 | Технологія приготування та відпуск бульйонів, супів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. |
| 4.I.-04 | Технологія приготування та відпуск страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів) із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. |
| 4.I.-05 | Технологія приготування та відпуск страв з м'яса та овочів із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. |
| 4.I.-06 | Технологія приготування та відпуск гарячих та холодних напоїв, солодких страв із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. |
| 34I.-07 | Технологія приготування прісного тіста та дріжджового тіста та виробів з нього. |

Підпис: _____ « ____ » _____ 20__ р.

Я відмовляюсь від подальшого оцінювання

Підпис: _____ « ____ » _____ 20__ р.

ПІБ розробника: _____

Підпис: _____ « ____ » _____ 20__