

**Анкета самооцінювання
результатів неформального навчання**

з професії: **5122 «Кухар»**

кваліфікації: **5 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)		
5.I.-01. Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск супів та соусів.		
5.I.-02. Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск холодних страв та закусок		
5.I.-03. Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск страв з м'яса, риби, птиці, дичини, кролика.		
5.I.-04. Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск солодких страв та гарячих напоїв.		
5.I.-05. Приготування пісочного, листкового тіста та виробів з нього.		
5.I.-06. Приготування, оформлення та відпуск страв лікувально - профілактичного, дієтичного та дитячого харчування.		
5.I.-01	ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ	
Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск супів та соусів		
5.I.-01 Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск супів та соусів		
Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка

		Ніколи не брав участь в цій діяльності	Пробував це робити під керівництвом інших осіб	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
Професійні компетентності	1.Вмію організувати робоче місце для приготування:				
	- супів;				
	- соусів.				
	2. Знаю вимоги до якості сировини, проводжу підбір необхідної сировини для приготування :				
	- супів;				
	- соусів.				
	3.Знаю товарознавчу характеристику сировини для приготування:				
	- супів;				
	- соусів.				
	4. Знаю та дотримуюсь послідовності технологічного процесу приготування супів та соусів.				
	5.Знаю технологію приготування та вмію готувати :				
	- прозорі супи;				
	- супи-креми ;				
	- солянки;				
	- холодні супи;				
	- інше.				
	6.Вмію підбирати посуд, інвентар та інструменти необхідні для приготування супів та соусів.				
	7.Знаю правила маркування інвентарю, що використовується під час приготування соусів та супів.				
	8.Знаю призначення				

	розробочних дошок за кольорами.				
	9.Вмію експлуатувати технологічне устаткування відповідно до вимог техніки безпеки та охорони праці.				
	- плита електрична;				
	- пароконвекційна шафа;				
	- електросковорода;				
	- НВЧ-печі;				
	- міксер;				
	- ваги електронні;				
	- протиричний механізм;				
	- м'ясорубка;				
	- блендер;				
	- холодильне устаткування;				
	- інше.				
	10.Знаю та вмію готувати холодні та гарячі соуси з додаванням особливих добавок:				
	- вина;				
	- грибів;				
	- каперсів.				
	11.Знаю органолептичні показники якості готових страв.				
	12.Можу підібрати відповідний посуд для подавання супів та соусів.				
	13.Знаю принципи підбору соусів до страв.				
	14. Вмію користуватися нормативно-технологічною документацією:				
	- збірником рецептур;				
	- технологічними інструкціями;				
	- технічними умовами;				
	- технологічними картами;				
	- інше.				
	15.Знаю та вмію скласти план-меню та відомості розрахунку сировини.				
	16.Знаю та вмію скласти звіт про рух сировини для кухні.				

	17. Знаю та дотримуюсь правил зберігання готових страв .				
Наскрізні та ключові компетентності	1.Маю навички роботи з ПК .				
	2.Володію іноземною мовою за професійним спрямуванням.				
	3.Знаю та виконую вимоги нормативних документів про охорону праці .				
	4. Дотримуюсь норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт при приготуванні соусів та супів.				
	5.Дотримуюсь правил виробничої санітарії та особистої гігієни.				
	6.Дотримуюсь заходів, щодо запобігання поширенню інфекційних захворювань.				
	7.Знаю професійну термінологію, необхідну при приготування супів та соусів.				
	8.Знаю основи трудового права та трудових відносин:				
	- підстави виникнення трудових відносин.				
	- припинення трудових відносин.				
	- норми робочого часу та часу відпочинку.				
	- інше.				
	9.Знаю сучасні аспекти здорового, раціонального харчування людини.				
	10.Знаю та вмію використовувати в разі необхідності засоби протипожежної безпеки.				
	11.Знаю основи адміністративних порушень в системі торгівлі та ресторанного господарства.				
	12.Вмію організувати працю кухарів, що мають нижчий розряд, складаю графіки виходу на роботу та проводжу інструктаж.				
Докази професійної	1.				

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

5.I.-02.		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНКИ *			
Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск холодних страв та закусок.					
5.I.-02. Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск холодних страв та закусок.					
Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка			
		Ніколи не брав участь в цій діяльності	Пробував це робити під керівництвом інших осіб	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
Професійні Компетентності	1.Вмію організувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок.				
	2.Знаю вимоги до якості сировини для приготування холодних страв та закусок.				
	3.Вмію розробляти асортимент бенкетних холодних страв та закусок при організації урочистостей				
	- весіль;				
	- днів народжень;				
	- ювілеїв;				
	- корпоративів;				
	- презентацій.				
	4.Вмію готувати та оформляти бенкетні холодні страви та закуски :				
	- з м'яса та птиці				
	- з риби та рибної гастрономії				
	- канапе;				
	- салати;				
	- з яєць та сиру.				
	5.Знаю та вмію застосовувати ароматичні речовини з метою поліпшення				

	смакових властивостей готових страв.				
	6.Знаю технологія приготування та вмію готувати та оформляти страви:				
	- асорті рибне;				
	- асорті м'ясне;				
	- риба заливна з гарніром;				
	- риба фарширована заливна;				
	- закуски з морепродуктів;				
	- курка фарширована(палантин);				
	- буженина.				
	7.Вмію організувати робоче місце, підбирати необхідні види виробничого обладнання інвентарю та інструментів для приготування холодних страв та закусок				
	8.Знаю призначення та концентрацію дезинфікуючих засобів та вмію їх використовувати.				
	9.Знаю та дотримуюсь правил зберігання готових страв.				
	10. Не допускаю браку у роботі під час виготовлення страв та закусок.				
Наскрізнi та ключові Компетентності	1.Організовую роботу кухарів що мають нижчий розряд та проводжу інструктаж для них.				
	2.Знаю основи адміністративних порушень в системі торгівлі та ресторанного господарства.				
	3.Знаю професійну термінологію необхідну при приготування холодних страв та закусок.				
	4.Вмію користуватися комп'ютерною технікою.				
	5.Дотримуюсь правил виробничої санітарії та особистої гігієни.				
	6.Знаю сучасні аспекти				

	здорового, раціонального харчування людини.				
	7.Знаю та вмію використовувати в разі необхідності засоби протипожежної безпеки.				
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3				
Коментарі щодо доказів професійної компетентності:					
Дата:		Підпис особи:			

5.I.-03.		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНКИ *			
Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск страв з м'яса, птиці, дичини, кролика.					
5.I.-03. Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск страв з м'яса, птиці, дичини, кролика.					
Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка			
		Ніколи не брав участь в цій діяльності	Пробував це робити під керівництвом інших осіб	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
Професійні компетентності	1.Вмію оцінити якість сировини та правильно її підібрати для приготування страв:				
	- з м'яса;				
	- сільськогосподарської птиці;				
	- дичини ;				
	- риби;				
	- кролика.				
	2.Вмію готувати та оформляти страви та кулінарні вироби з м'яса із застосуванням різних способів кулінарної обробки.				
	3. Знаю та дотримуюсь послідовності технологічного процесу при приготуванні других страв складного приготування з птиці .				
	4.Вмію готувати та оформляти страви та кулінарні вироби з дичини із застосуванням різних способів кулінарної обробки.				
	5.Вмію готувати та оформляти страви та кулінарні вироби з риби із застосуванням різних способів кулінарної обробки.				

	6.Вмію готувати та оформляти страви та кулінарні вироби з кролика із застосуванням різних способів кулінарної обробки.				
	7.Знаю технологію приготування та вмію готувати страви :				
	- м'ясо шпиговане;				
	- страви з дичини;				
	- страви з кролика;				
	- страви з риби.				
	8.Знаю способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності продуктів при тепловій обробці.				
	9.Знаю порядок ведення обліку та складання товарних звітів.				
	10.Знаю і вмію експлуатувати відповідні види технологічного обладнання та виробничого інвентарю.				
	- плита електрична;				
	- пароконвекційна шафа;				
	- електросковорода;				
	- НВЧ-печі;				
	- міксер;				
	- ваги електронні;				
	- протирачний механізм;				
	- м'ясорубка;				
	- блендер;				
	- слайсер;				
	- фритюрниця;				
	- холодильне устаткування.				
	- інше.				
	9. Знаю та дотримуюсь правил зберігання готових страв.				
	10.Вмію виконувати підбір посуду для подавання страв з:				
	- з м'яса;				
	- сільськогосподарської птиці;				
	- дичини ;				
	- риби;				
	- кролика.				
Наскрізні та ключові	1.Володію основами				

компетентності	правової бази підприємництва в Україні.				
	2.Дотримуюсь заходів, щодо запобігання поширення інфекційних захворювань.				
	3.Знаю та виконую вимоги нормативних документів про охорону праці .				
	4.Вмію складати бухгалтерські документи (калькуляційні картки, товарні звіти, накладні) використовуючи ПК				
	5.Вмію організувати працю кухарів, що мають нижчий розряд, складаю графіки виходу на роботу та проводжу інструктаж.				
	6.Дотримуюсь вимог виробничої санітарії та особистої гігієни.				
	7.Вмію організувати роботу кухарів, що мають нижчий розряд проводжу інструктаж.				
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3				
Коментарі щодо доказів професійної компетентності:					
Дата:		Підпис особи:			

5.I.-04.	ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНКИ *				
Приготування різними способами кулінарної обробки та оформлення солодких страв та гарячих напоїв.					
5.I.-04. Приготування різними способами кулінарної обробки та оформлення солодких страв та гарячих напоїв.					
Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка			
		Ніколи не брав участь в цій діяльності	Пробував це робити під керівництвом інших осіб	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
Професійні Компетентності	1.Володію знаннями стосовно товарознавчої характеристики сировини для приготування :				
	- солодких страв				
	- гарячих напоїв.				
	2.Вмію організувати робоче місце для приготування солодких страв та гарячих напоїв.				
	3. Знаю та дотримуюсь правил закладки сировини, ходу технологічного процесу, особливостей оформлення при приготуванні солодких страв :				
	- десертних салатів - коктейлів				
	- желе багатошарового та мозаїчного				
	- мусів				
	- самбуків				
	- кремів				
	- гарячих солодких страв				
	4.Знаю та дотримуюсь послідовності технологічного процесу приготування солодких				

	страв та гарячих напоїв.				
	5. Знаю правила маркування інвентарю для солодких страв та дотримуюсь їх у роботі.				
	6. Маю навички роботи з спеціалізованим механічним та холодильним устаткуванням.				
	7. Вмію складати меню на різні види бенкетів враховуючи асортимент солодких страв та гарячих напоїв.				
	8. Дотримуюсь санітарних правил при організації роботи холодного цеху.				
	9. Не допускаю браку у роботі.				
Наскрізнi та ключові Компетентності	1. Знаю сучасні аспекти здорового, раціонального харчування людини.				
	2. Використовую в разі необхідності засоби протипожежної безпеки.				
	3. Дотримуюсь норм ділової поведінки та етики професійних відносин.				
	4. Володію іноземною мовою за профілем спрямування.				
	5. Вмію працювати з ПК.				
	6. Дотримуюсь норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт під час приготування солодких страв та гарячих напоїв.				
	7. Дотримання заходів, щодо запобігання поширенню інфекційних захворювань.				
	8. Знаю основи трудового права та трудових відносин:				
	- підстави виникнення трудових відносин.				
	- припинення трудових відносин.				
	- норми робочого часу та часу відпочинку.				
	- інше.				
Докази професійної компетентності					
	2.				

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

5.I.-05.		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНКИ *			
Приготування пісочного, листкового тіста та виробів з нього.					
5.I.-05. Приготування пісочного, листкового тіста та виробів з нього.					
Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка			
		Ніколи не брав участь в цій діяльності	Пробував це робити під керівництвом інших осіб	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
Професійні Компетентності	1. Вмію організувати робоче місце для приготування тіста та виробів з нього.				
	2.Внаю вимоги до якості сировини для приготування різних видів тіста.				
	3. Маю практичні навички приготування тіста та виробів з нього:				
	- прісного листкового				
	- дріжджового листкового;				
	- пісочного;				
	- бісквітного;				
	- заварного.				
	4. Вмію виконувати розрахунки сировини для приготування необхідної кількості виробів.				
	5.Володію навиками роботи з необхідним технологічним устаткуванням:				
	- холодильним;				
	тепловим :				
	- розстоювальна шафа				
	- конвекційна шафа				
	- механічним.				
	6.Не допускаю браку у роботі під час виготовлення виробів з				

	тіста.				
	7. Володію знаннями стосовно товарознавчої характеристики сировини для приготування виробів з тіста.				
	8.Знаю та дотримуюсь правил закладки сировини, при приготуванні тіста та виробі з нього.				
Наскрізні та ключові Компетентності	1.Забезпечую високий рівень організації праці та дотримання технічних вимог безпеки праці.				
	2.Знаю та виконую вимоги нормативних актів про охорону праці і прийомів безпечного ведення робіт.				
	3.Спілкуюся професійною мовою.				
	4.Вмію користуватись комп'ютерною технікою.				
	5.Знаю основи трудового права та трудових відносин:				
	- підстави виникнення трудових відносин.				
	- припинення трудових відносин.				
	- норми робочого часу та часу відпочинку.				
	6.Вмію організувати працю кухарів, що мають нижчий розряд та проводжу для них інструктаж.				
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3				
Коментарі щодо доказів професійної компетентності:					
Дата:		Підпис особи:			

5.I.-06.		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНКИ *			
Приготування, оформлення та відпуск страв лікувально - профілактичного, дієтичного та дитячого харчування.					
5.I.-06. Приготування, оформлення та відпуск страв лікувально - профілактичного, дієтичного та дитячого харчування.					
Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка			
		Ніколи не брав участь в цій діяльності	Пробував це робити під керівництвом інших осіб	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
Професійні Компетентності	1. Маю навички приготування страв :				
	- дієтичного;				
	- лікувально – профілактичного;				
	- дитячого харчування.				
	2.Знаю призначення та характеристику дієт.				
	3. Знаю особливості складання дієтичного та дитячого меню.				
	4.Вмію формувати лікувально – профілактичні раціони.				
	5.Знаю особливості способів теплової обробки для приготування даного виду страв.				
	6.Вмію організовувати робоче місце для приготування страв лікувально – профілактичного, дієтичного та дитячого харчування.				
	7.Знаю правила експлуатацію необхідного устаткування та інвентар.				
	- плита електрична;				
	- блендер; - пароконвекційна шафа;				

	- шафа жарова;				
	- протиручний механізм;				
	- м'ясорубка.				
	8.Знаю та дотримуюсь правил зберігання готових страв.				
	9. Вмію користуватися нормативно-технологічною документацією:				
	- збірником рецептур;				
	- технологічними інструкціями;				
	- технічними умовами;				
	- технологічними картами;				
	- інше.				
Наскрізні та ключові Компетентності	1.Маю навички роботи з ПК .				
	2. Знаю та дотримуюсь норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт при приготуванні даної групи страв.				
	3.Знаю та дотримуюсь правил виробничої санітарії та особистої гігієни.				
	4.Володію основами етикету спілкування з кухарями, що мають нижчий розряд.				
	5.Вмію організувати роботи кухарів що мають нижчий розряд.				
	6.Знаю основи адміністративних порушень в системі торгівлі та ресторанного господарства.				
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3				
Коментарі щодо доказів професійної компетентності:					
Дата:		Підпис особи:			