

**Анкета самооцінювання
результатів неформального навчання**

з професії: **5122 «Кухар»**

кваліфікації: **6 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)	
6.І.-01. Приготування, порціонування, оформлення холодних страв та закусок національної та іноземної кухні особливо складної кулінарної обробки.	
6.І.-02. Приготування, порціонування, оформлення страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів) національної та іноземної кухні складної кулінарної обробки, соусів та гарнірів до них.	
6.І.-03. Приготування, порціонування, оформлення страв з м'яса, птиці, дичини складної кулінарної обробки, соусів та гарнірів до них, страв національної та іноземної кухні, страв на замовлення, бенкетних страв.	
6.І.-04. Приготування, порціонування, оформлення прозорих та холодних супів.	
6.І.-05. Приготування заварного, бісквітного, мигдального тіста та виробів з нього.	
6.І.-06. Приготування, порціонування, оформлення солодких страв які потребують особливо складної кулінарної обробки, страв національної та іноземної кухні, страв на замовлення, бенкетних страв.	
6.І.-01.	ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ
Приготування, порціонування, оформлення холодних страв та закусок національної та іноземної кухні особливо складної кулінарної обробки.	

6.I.-01. Приготування, порціонування, оформлення холодних страв та закусок національної та іноземної кухні особливо складної кулінарної обробки.

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.Знаю рецептури та технологію приготування:				
	- національних холодних страв та закусок;				
	- холодних страв та закусок іноземної кухні;				
	- фірмових холодних страв та закусок				
	- дієтичних холодних страв та закусок;				
	- інше.				
	2.Знаю товарознавчу характеристику сировини в тому числі новітню та нетрадиційну.				
	3. Знаю та дотримуюсь умов і термінів зберігання сировини.				
	4 Вмію готувати та оформляти холодні страви та закуски на замовлення:				
	- з риби, рибних продуктів;				
	- нерибних продуктів моря;				
	- м'яса;				
	- інше.				
	5.Знаю технологію приготування, вмію готувати та оформляти:				
	- порося заливне;				
	- порося фаршироване;				
	- риба заливна;				
- риба фарширована;					

	- риба заливна фарширована;				
	- інше.				
	6. Знаю та застосовую ароматичні речовини з метою покращення смакових властивостей страв.				
	7.Вмію організувати робоче місце, підібрати необхідні види виробничого устаткування, інвентарю та інструментів.				
	8.Вмію експлуатувати технологічне устаткування:				
	- плита електрична;				
	- пароконвекційна шафа;				
	- електросковорода;				
	- НВЧ-печі;				
	- міксер;				
	- ваги електронні;				
	- протиручний механізм;				
	- м'ясорубка;				
	- блендер;				
	- слайсер;				
	- холодильне устаткування;				
	- інше.				
	9. Знаю органолептичні методи оцінки якості кулінарної продукції.				
	10.Знаю та дотримуюсь правил зберігання готових страв та закусок.				
	11.Знаю та вмію виконувати розрахунок сировини для приготування необхідної кількості виробів.				
	12.Знаю та дотримуюсь вимог до якості холодних страв та закусок.				
	13.Складаю святкове, та бенкетне меню.				
Наскрізні та ключові компетентності	1.Організую роботу кухарів що мають нижчий кваліфікаційний розряд та проводжу інструктаж для них.				
	2. Знаю основи				

	адміністративних порушень в системі торгівлі та ресторанного господарства.				
	3.Вмію користуватись комп'ютерною технікою.				
	4.Володію та дотримуюсь норм ділової поведінки та етики професійних відносин.				
	5.Володію іноземною мовою за профілем спрямування.				
	6.Знаю та виконую вимоги нормативних актів про охорону праці і прийомів безпечного ведення робіт.				
	7. Дотримуюсь правил виробничої санітарії та особистої гігієни.				
	9.Знаю, розумію і застосовую діючі нормативні документи, що стосуються моєї діяльності.				
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3.				
Коментарі щодо доказів професійної компетентності:					
Дата:			Підпис особи:		

6.I.-02.		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
Приготування, порціонування, оформлення страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів) національної та іноземної кухні складної кулінарної обробки, соусів та гарнірів до них.					
6.I.-02. Приготування, порціонування, оформлення страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів) національної та іноземної кухні складної кулінарної обробки, соусів та гарнірів до них.					
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.Знаю рецептури рибних страв та застосовую їх.				
	2.Знаю технологію приготування страв з риби та морепродуктів.				
	3.Знаю товарознавчу характеристику сировини в тому числі новітню та нетрадиційну.				
	4. Знаю та дотримуюсь умов і термінів зберігання сировини.				
	5. Вмію готувати страви, соуси та гарніри до них:				
	- тушковані;				
	- смажені;				
	- запечені;				
	- відварені;				
- фірмові.					
6. Знаю та дотримуюсь правил порціонування, оформлення та подавання страв на замовлення, фірмових та дієтичних :					

- з риби;				
- морепродуктів.				
7. Маю навички приготування рибних страв :				
- дієтичного;				
- лікувально – профілактичного;				
- дитячого харчування.				
8. Знаю способи усунення дефектів в готовій продукції.				
9.Знаю способи скорочення втрат і збереження харчової цінності при тепловій обробці.				
10. Готую фірмові страви з урахуванням сучасних вимог у ресторанному бізнесі та вимог раціонального харчування.				
11.Знаю правила маркування інвентарю, що використовується під час приготування .				
12.Вмію експлуатувати технологічне устаткування відповідно до вимог техніки безпеки та охорони праці.				
- плита електрична;				
- пароконвекційна шафа;				
- електросковорода;				
- НВЧ-печі;				
- слайсер;				
- ваги електронні;				
- протиручний механізм;				
- м'ясорубка;				
- блендер;				
- холодильне устаткування;				
- інше.				
13.Знаю правила планування, оформлення та подачі страв при обслуговуванні бенкетів, урочистих прийомів а також окремого контингенту споживачів.				
14. Проводжу майстер – класи по приготуванню страв з риби та				

	морепродуктів. бенкетного виконання.				
	15. Вмію користуватися нормативно- технологічною документацією:				
	- збірником рецептур;				
	- технологічними інструкціями;				
	- технічними умовами;				
	- технологічними картами;				
	16. Знаю та застосовую методи оцінки якості кулінарної продукції з риби та морепродуктів.				
Наскрізні та базові компетентності	1. Маю навички роботи з ПК .				
	2. Володію іноземною мовою за професійним спрямуванням.				
	3. Здійснює контроль за роботою кухарів що мають нижчий кваліфікаційний розряд:				
	- слідкую за дотриманням послідовності технологічного процесу;				
	- нормами закладки сировини;				
	- дотриманням вимог виробничої санітарії				
	- слідкую за якістю сировини та продуктів				
	4. Знаю і виконую вимоги нормативних актів про охорону праці та навколишнього середовища, дотримується норм, методів і прийомів безпечного виконання робіт.				
	5. Дотримуюсь правил виробничої санітарії та особистої гігієни.				
	6. Знаю послідовність, принципи й засоби для надання першої медичної допомоги.				
7. Дотримуюсь 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.				
	9.Знаю сучасні аспекти здорового, раціонального харчування людини				
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3				
Коментарі щодо доказів професійної компетентності:					
Дата:			Підпис особи:		

6.І.-03.	ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
Приготування, порціонування, оформлення страв з м'яса, птиці, дичини складної кулінарної обробки, соусів та гарнірів до них, страв національної та іноземної кухні, страв на замовлення, бенкетних страв.				
6.І.-03. Приготування, порціонування, оформлення страв з м'яса, птиці, дичини складної кулінарної обробки, соусів та гарнірів до них, страв національної та іноземної кухні, страв на замовлення, бенкетних страв.				
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
	1.Знаю рецептури та технологію приготування страв:			
	- з м'яса;			
	- птиці;			
	- дичини;			
	2.Знаю товарознавчу характеристику сировини в тому числі новітню та нетрадиційну.			
	3. Знаю та дотримуюсь умов і термінів зберігання сировини.			
	4. Вмію готувати страви, соуси та гарніри до них:			
	- тушковані;			
	- смажені;			
	- запечені;			
	- відварені;			
	- фірмові.			
	5. Знаю та дотримуюсь правил порціонування, оформлення та			

компетентності

подавання страв на замовлення, фірмових та дієтичних :				
- з м'яса;				
- птиці;				
- дичини.				
6. Маю навички приготування м'ясних страв :				
- дієтичного;				
- лікувально – профілактичного;				
- дитячого харчування.				
7.Знаю рецептури та технологію приготування страв з м'яса, птиці, дичини:				
- національної кухні;				
- іноземної кухні;				
8.Знаю правила маркування інвентарю, що використовується під час приготування .				
9.Вмію експлуатувати технологічне устаткування відповідно до вимог техніки безпеки та охорони праці.				
- плита електрична;				
- пароконвекційна шафа;				
- електросковорода;				
- НВЧ-печі;				
- слайсер;				
- ваги електронні;				
- протиручний механізм;				
- м'ясорубка;				
- блендер;				
- холодильне устаткування;				
- інше.				
10.Знаю правила приготування, оформлення та подачі страв при обслуговуванні бенкетів, урочистих прийомів а також окремого контингенту споживачів.				
11.Знаю та застосовую способи усунення дефектів в готовій продукції:				
- з м'яса;				

	- птиці;				
	- дичини.				
	12. Вмію користуватися нормативно-технологічною документацією:				
	- збірником рецептур;				
	- технологічними інструкціями;				
	- технічними умовами;				
	- технологічними картами;				
	13. Знаю та застосовую методи оцінки якості кулінарної продукції .				
	14. Використовую під час роботи засоби захисту від ураження електричним струмом.				
Наскрізнi та базові компетентності	1. Володію та дотримуюсь норм ділової поведінки та етики професійних відносин.				
	2. Знаю основи адміністративних порушень в системі торгівлі та ресторанного господарства.				
	3.Вмію користуватись комп'ютерною технікою.				
	4.Володію іноземною мовою за профілем спрямування.				
	5.Знаю та виконую вимоги нормативних актів про охорону праці і прийомів безпечного ведення робіт.				
	6. Дотримуюсь правил виробничої санітарії та особистої гігієни.				
	7.Знаю, розумію і застосовую діючі нормативні документи, що стосуються моєї діяльності.				
	8.Організую роботу кухарів що мають нижчий кваліфікаційний розряд та проводжу інструктаж для них.				
	9.Знаю послідовність, принципи й засоби для надання першої медичної допомоги.				

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

6.I.-04.	ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНКИ *				
Приготування, порціонування та оформлення прозорих та холодних супів національної та іноземної кухні.					
6.I.-04. Приготування, порціонування та оформлення прозорих та холодних супів національної та іноземної кухні.					
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:				
	- прозорих супів;				
	- холодних супів.				
	2. Знаю вимоги до якості сировини, проводжу підбір необхідної сировини для приготування :				
	- прозорих супів;				
	- холодних супів.				
	3.Знаю товарознавчу характеристику сировини для приготування:				
	- прозорих супів;				
	- холодних супів.				
	4. Знаю та дотримуюсь послідовності технологічного процесу приготування супів.				
	5.Знаю технологію приготування та вмію готувати :				
	- бульйон з кнелями;				
	- бульйон з фрикадельками ;				
- юшку з різними породами риб;					
- окрошки овочевої;					

	- окрошки м'ясної.				
	- окрошки з дичини.				
	6.Вмію підбирати посуд, інвентар та інструменти необхідні для приготування супів.				
	7.Знаю правила маркування інвентарю, що використовується під час приготування 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;				
	- протиручний механізм;				
	- м'ясорубка;				
	- блендер;				
	- холодильне устаткування;				
	- інше.				
	10.Знаю органолептичні показники якості готових страв.				
	11.Можу підібрати відповідний посуд для подавання супів.				
	12. Вмію користуватися нормативно-технологічною документацією:				
	- збірником рецептур;				
	- технологічними інструкціями;				
	- технічними умовами;				
	- технологічними картами;				
	- інше.				
	13.Знаю та вмію скласти план-меню та відомості розрахунку сировини.				
	14.Знаю та вмію скласти звіт про рух				

	сировини для кухні.				
	15. Знаю та дотримуюсь правил зберігання готових страв .				
Наскрізні та ключові компетентності	1.Маю навик 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 компетентності	1.				
	2.				
	3.				
Коментарі щодо доказів професійної компетентності:					
Дата:			Підпис особи:		

6.I.-05.	ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНКИ			
Приготування заварного, бісквітного, мигдального тіста та виробів з нього.				
6.I.-05. Приготування заварного, бісквітного, мигдального 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.Знаю товарознавчу характеристику сировини:			
	- заварного тіста та виробів з нього;			
	- бісквітного тіста та виробів з нього;			
	- мигдального тіста та виробів з нього.			
	2.Знаю рецептури, технологію приготування та вмію готувати тісто:			
	- заварне;			
	- бісквітне;			
	- мигдальне.			
	3. Знаю та дотримуюсь умов і термінів зберігання сировини для приготування тіста та виробів з нього.			
	4. Маю навички приготування виробів з тіста для:			
	- дієтичного харчування;			
	- лікувально – профілактичного харчування;			
	- дитячого харчування.			
5. Не допускаю браку у роботі під час виготовлення виробів з				

	тіста.				
	6.Знаю способи скорочення втрат і збереження харчової цінності при тепловій обробці.				
	7. Готую фірмові вироби з урахуванням сучасних вимог та вимого раціонального харчування.				
	8.Знаю правила маркування інвентарю, що використовується під час приготування .				
	9.Вмію експлуатувати технологічне устаткування відповідно до вимог техніки безпеки та охорони праці.				
	- розстоювальна шафа				
	- конвекційна шафа				
	- плита електрична;				
	- пароконвекційна шафа;				
	- електросковорода;				
	- НВЧ-печі;				
	- слайсер;				
	- ваги електронні;				
	- протиручний механізм;				
	- м'ясорубка;				
	- блендер;				
	- холодильне устаткування;				
	- інше.				
	10. Вмію виконувати розрахунки сировини для приготування необхідної кількості виробів.				
	11. Вмію користуватися нормативно-технологічною документацією:				
	- збірником рецептур;				
	- технологічними інструкціями;				
	- технічними умовами;				
	- технологічними картами;				
	12. Знаю та застосовую методи оцінки якості готових виробів.				
	13. Знаю правила складання та вмію				

	складати технологічні картки.				
	14.Вмію складати меню. Знаю послідовність розташування страв у меню.				
	15.Використовую під час роботи засоби захисту від ураження електричним струмом.				
Наскрізні та базові Компетентності	1.Маю навички роботи з ПК .				
	2.Володію іноземною мовою за професійним спрямуванням.				
	3. Здійснює контроль за роботою кухарів що мають нижчий кваліфікаційний розряд:				
	- слідкую за дотриманням послідовності технологічного процесу;				
	- нормами закладки сировини;				
	- дотриманням вимог виробничої санітарії				
	- слідкую за якістю сировини та продуктів				
	4.Знаю і виконую вимоги нормативних актів про охорону праці та навколишнього середовища, дотримується норм, методів і прийомів безпечного виконання робіт.				
	5.Дотримуюсь правил виробничої санітарії та особистої гігієни.				
	6.Знаю послідовність, принципи й засоби для надання першої медичної допомоги.				
	7.Дотримуюсь 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.				
	9.Знаю сучасні аспекти здорового, раціонального харчування людини				
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3				
Коментарі щодо доказів професійної компетентності:					
Дата:			Підпис особи:		

6.I.-06.	ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНКИ *				
Приготування, порціонування та оформлення солодких страв національної та іноземної кухні особливо складної кулінарної обробки .					
6.I.-06. Приготування, порціонування та оформлення солодких страв національної та іноземної кухні особливо складної кулінарної обробки .					
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.Знаю товарознавчу характеристику сировини для приготування:				
	- жельованих кремів;				
	- мусів;				
	- самбуків;				
	- солодких соусів;				
	- фруктів та ягід в сиропі;				
	- суфле;				
	- десертного морозива;				
	- парфе;				
	- гарячих напоїв;				
	- інше.				
	2. Знаю та дотримуюсь умов і термінів зберігання сировини.				
	3. Вмію організувати робоче місце для приготування солодких страв т гарячих напоїв.				
	4.Знаю рецептури, технологію приготування та вмію готувати:				
- жельовані креми;					
- муси;					
- самбуки;					

	- солодкі соуси;				
	- фрукти та ягоди в сиропі;				
	- суфле;				
	- десертне морозиво;				
	- парфе;				
	- гарячі напої;				
	- інше.				
	5. Вмію готувати солодкі страви :				
	- дієтичного харчування;				
	- лікувально – профілактичного харчування;				
	- дитячого харчування.				
	6. Не допускаю браку у роботі під час виготовлення солодких страв.				
	7.Знаю способи скорочення втрат і збереження харчової цінності при тепловій обробці.				
	8. Готую фірмові(авторські) страви з урахуванням сучасних вимог та вимог раціонального харчування.				
	9.Знаю правила маркування інвентарю, що використовується під час приготування солодких страв..				
	10.Вмію експлуатувати технологічне устаткування відповідно до вимог техніки безпеки та охорони праці.				
	- конвекційна шафа				
	- плита електрична;				
	- пароконвекційна шафа;				
	- НВЧ-печі;				
	- слайсер;				
	- ваги електронні;				
	- протиручний механізм;				
	- м'ясорубка;				
	- блендер;				
	- холодильне устаткування;				
	- інше.				

	11. Вмію виконувати розрахунки сировини для приготування необхідної кількості страв.				
	12. Проводжу майстер – класи по приготуванню солодких страв.				
	13. Вмію користуватися нормативно-технологічною документацією:				
	- збірником рецептур;				
	- технологічними інструкціями;				
	- технічними умовами;				
	- технологічними картами;				
	- технологічними картами;				
	14. Знаю та застосовую методи оцінки якості готових страв.				
	15. Знаю правила складання та вмію складати технологічні картки.				
	16.Вмію складати меню. Знаю послідовність розташування страв у меню.				
	17.Використовую під час роботи засоби захисту від ураження електричним струмом.				
Наскрізні та базові Компетентності	1.Маю навички роботи з ПК .				
	2.Володію іноземною мовою за професійним спрямуванням.				
	3. Здійснюю контроль за роботою кухарів що мають нижчий кваліфікаційний розряд:				
	- слідкую за дотриманням послідовності технологічного процесу;				
	- нормами закладки сировини;				
	- дотриманням вимог виробничої санітарії				
	- слідкую за якістю сировини та продуктів				
	4.Знаю і виконую вимоги нормативних актів про охорону праці та				

	навколишнього середовища, дотримуюсь норм, методів і прийомів безпечного виконання робіт.				
	5.Дотримуюсь правил виробничої санітарії та особистої гігієни.				
	6.Знаю послідовність, принципи й засоби для надання першої медичної допомоги.				
	7.Дотримуюсь 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.				
	9.Знаю сучасні аспекти здорового, раціонального харчування людини				
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3				
Коментарі щодо доказів професійної компетентності:					
Дата:			Підпис особи:		