

ЗМІСТ

I. Анкети самооцінювання (3-6 розряд).....	ст. 1-120
1.1. Анкета самооцінювання (3 розряд).....	ст. 1-39
1.2. Анкета самооцінювання (4 розряд).....	ст. 40-85
1.3. Анкета самооцінювання (5 розряд).....	ст. 86-101
1.4. Анкета самооцінювання (6 розряд).....	ст.102-120
II. Засоби вимірювання результатів неформального професійного навчання (3-6 розряд)	
2.1 Комплекти контрольних-оцінювальних матеріалів для підтвердження кваліфікації (3-6 розряд).....	ст.121-374
2.1.1. Комплект контрольних-оцінювальних матеріалів для підтвердження кваліфікації (3 розряд).....	ст.121-218
2.1.2. Комплект контрольних-оцінювальних матеріалів для підтвердження кваліфікації (4 розряд).....	ст.219-297
2.1.3. Комплект контрольних-оцінювальних матеріалів для підтвердження кваліфікації (5 розряд).....	ст. 298-333
2.1.4. Комплект контрольних-оцінювальних матеріалів для підтвердження кваліфікації (6 розряд).....	ст. 334-369
2.2. Перелік інструментів, обладнання та матеріалів.....	ст. 370-373
III. Критерії оцінювання (3-6 розряд).....	ст. 374-521
3.1. Перелік видів робіт (основних трудових функцій) (3-6 розряд).....	ст. 374-495
3.1.1. Перелік видів робіт (основних трудових функцій) (3 розряд).....	ст.374-406
3.1.2. Перелік видів робіт (основних трудових функцій) (4 розряд).....	ст.406-447
3.1.3. Перелік видів робіт (основних трудових функцій) (5 розряд).....	ст.447-472
3.1.4. Перелік видів робіт (основних трудових функцій) (6 розряд).....	ст.472-495
3.2. Критерії кваліфікаційної атестації (3-6 розряд).....	ст.496-521
3.2.1. Критерії кваліфікаційної атестації з професійно-практичної та професійно – теоретичної підготовки (3 розряд).....	ст.496-501
3.2.2. Критерії кваліфікаційної атестації з професійно-практичної та професійно – теоретичної підготовки (4 розряд).....	ст.501-508
3.2.3. Критерії кваліфікаційної атестації з професійно-практичної та професійно – теоретичної підготовки (5 розряд).....	ст.508-514
3.2.4. Критерії кваліфікаційної атестації з професійно-практичної та професійно – теоретичної підготовки (6 розряд).....	ст.514-521

I. Анкета само оцінювання (3 – 6 розряд)

Анкета самооцінювання результатів неформального навчання

з професії: **5122 «Кухар»**

кваліфікації: **3 розряд**

ВІДОМОСТІ ПРО ОСОБУ					
ПІБ заявника					
Номер телефону:					
E-mail (електронна адреса):					
ВИДИ РОБІТ (ОСНОВНІ ТРУДОВІ ФУНКЦІЇ)					
Вам необхідно здійснити самооцінювання за всіма основними трудовими функціями, що входять до даного виду діяльності (професії, кваліфікації)					
<p>3.I.-01 Первинна обробка та нарізка овочів, грибів. Технологія приготування страв з овочів та грибів, які потребують нескладної кулінарної обробки.</p> <p>3.I.-02 Механічна обробка риби з лускою, без луски. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.</p> <p>3.I.-03 Механічна обробка м'яса, сільськогосподарської птиці. Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.</p> <p>3.I.-04 Технологія приготування страв з круп, макаронних виробів та з консервів і концентратів.</p> <p>3.I.-05 Технологія приготування заправних та молочних супів нескладного приготування.</p> <p>3.I.-06 Технологія приготування страви з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.</p> <p>3.I.-07 Технологія приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього.</p>					
3.I.-01		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
Первинна обробка та нарізка овочів, грибів. Технологія приготування страв з овочів та грибів, які потребують нескладної кулінарної обробки.					
3.I.-01.1 Первинна обробка та нарізка овочів, грибів.					
Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка			
		Я ніколи не брав участь в цій діяльності	Я пробував це робити під керівництвом інших осіб	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти.	1.1. Організувати робоче місце для обробки та нарізки овочів, грибів.				
	1.2. Підготувати механічне устаткування для обробки та нарізки овочів, грибів.				
	1.3. Експлуатувати устаткування:				
	- картоплеочисна машина і механізми				
	- овочерізальна машина і механізми				
	- машина універсальна				
	- ваговимірвальне обладнання				
	- холодильне устаткування				
2. Проводити	2.1. Перевірити якість овочів, грибів. Очищати				

процеси (сортувати, мити, очищати, нарізати, обробляти, розбирати, готувати до теплової обробки) первинної кулінарної обробки овочів та зелені, грибів.	бульбоплоди і коренеплоди вручну. Очищати бульбоплоди і коренеплоди машинним способом.				
	2.2. Нарізати коренеплоди і бульбоплоди (проста нарізка):				
	- брусочками				
	- соломкою				
	- дрібним кубиком				
	- середнім кубиком				
	- великим кубиком				
	- кружечками				
	- скибочками				
	- часточками				
	2.3. Обробляти капустині овочі. Видалити качан з білоголової капусти для голубців. Нарізати капустині овочі:				
	- соломкою				
	- шашками				
	- часточками				
	- посікти				
	- розібрати на суцвіття				
	2.4. Обробляти цибулеві овочі. Нарізати ріпчасту цибулю:				
	- кружечками				
	- соломкою				
	- півкільцями				
- кубиками (крихтою)					
2.5. Обробляти томатні овочі, нарізати їх різними формами нарізки.					
2.6. Обробляти гарбузові овочі, нарізати їх різними формами нарізки. Підготувати напівфабрикати з кабачків, патисонів.					
2.7. Підготувати кабачки, патисони, помідори і перець для фарширування.					
2.8. Обробляти салатно – шпинатні овочі.					
2.9. Обробляти і підготувати до теплової обробки зернові овочі, бобові.					
2.10. Обробляти та нарізати різні види грибів.					
2.11. Визначати якість нарізаних овочів і грибів.					
2.12. Дотримуватись правил безпеки праці, пожежної безпеки під час первинної обробки та нарізки овочів і грибів.					
2.13. Дотримуватись правил особистої гігієни.					
2.14. Дотримуватись санітарних вимог щодо первинної обробки овочів і грибів та напівфабрикатів з них.					
3. Зберігати овочі та гриби, напівфабрикати з них. Проводити	3.1. Зберігати овочі та гриби.				
	3.2. Зберігати нарізані овочі та гриби.				
	3.3. Проводити якісну оцінку овочів та гриби і напівфабрикатів з них.				

якісну оцінку овочів та грибів, напівфабрикатів з них.					
4. Направляти овочі та гриби і напівфабрикати з них на теплову обробку.	4.1. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки овочів та грибів.				
	4.2. Підготувати теплове устаткування для обробки овочів та грибів.				
	4.3. Експлуатувати устаткування.				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- холодильне устаткування				
	4.4. Направляти підготовлені овочі та гриби і напівфабрикати з них на теплову обробку.				
	4.5. Застосувати нормативно - технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування страв з овочів та грибів.				
4.6. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу овочів та грибів..					
4.7. Прибрати робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог					
Знання		Застосував знання під час виконання робіт та можу надати докази			Не застосував знання під час виконання робіт
- Правила організації роботи овочевого цеху.					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для первинної обробки овочів, зелені, грибів, їх призначення та використання в технологічному процесі.					
- Харчова цінність і класифікація овочів, зелені, грибів; вимоги до їх якості, технологія механічної кулінарної обробки овочів, грибів.					
- Норми відходів овочів, грибів при механічній кулінарній обробці.					
- Норми виходу овочів, грибів при механічній кулінарній обробці.					
- Прості та складні форми та прийоми нарізки овочів, грибів.					
- Умови і терміни зберігання овочів, грибів, напівфабрикатів з них, кулінарне використання.					
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.					
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в овочевому цеху.					
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3.				
Коментарі щодо доказів компетентності:					

3.І.-01.2 Технологія приготування страв з овочів та грибів, які потребують нескладної кулінарної обробки.					
Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка			
		Я ніколи не брав участь в цій діяльності	Я пробував це робити під керівництвом інших осіб	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну 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 страв з овочів та грибів, які потребують нескладної теплової обробки.				
	1.2. Підготувати теплове устаткування для обробки овочів, грибів.				
	1.3. Експлуатувати устаткування:				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
2. Проводити процеси (варити, припускати, смажити основними способами, смажити фритюрі, запікати) теплової обробки овочів та грибів.	2.1. Перевірити якість напівфабрикатів з овочів та грибів.				
	2.2. Готувати страви та гарніри з варених овочів:				
	- картопля варена				
	- картопляне пюре, тощо				
	2.3. Готувати страви з припущених овочів:				
	- овочі припущені				
	- білоголова капуста, цвітна, брюссельська, тощо.				
	2.4. Готувати страви із смажених овочів та грибів:				
	- картопля смажена з сирії				
	- картопля смажена з вареної				
- картопля смажена основним способом					

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

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

Докази професійної компетентності	1
	2
	3

Коментарі щодо доказів компетентності

3.I.-02	ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ
----------------	------------------------------------

Механічна обробка риби з лускою, без луски. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.

3.I.-02.1 Механічна обробка риби з лускою, без луски.

Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка			
		Я ніколи не брав участь в цій діяльності	Я пробував це робити під керівництвом інших осіб	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти.	1.1. Організувати робоче місце для механічної та первинної обробки риби з лускою, без луски.				
	1.2. Підготувати устаткування для механічної обробки риби з лускою.				
	1.3. Експлуатувати устаткування:				
	- машина універсальна				
	- котлето формувальна машина	-			

	- змішувач				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- низькотемпературне холодильне устаткування				
	- устаткування для охолодження				
	- устаткування для короткочасного зберігання				
2. Проводити процеси (первинної обробки риби, очищати від луски, потрошити, мити, розбирати, нарізати), проводити процеси механічної кулінарної обробки риби (з лускою, без луски).	2.1. Перевірити якість та органолептичні показники риби з лускою, без луски. Очищати рибу з лускою вручну та машинним способом.				
	2.2. Підготувати рибу для первинної обробки:				
	- потрошити				
	- відрізати голови, хвосту та плавники.				
	2.3. Нарізати рибу на порційні напівфабрикати:				
	- кругляки				
	2.4. Пластувати: на дві частини:				
	-з шкірою, хребтовою та реберними кістками				
	-з шкірою без хребта з реберними кістками				
	2.5. Розібрати на філе:				
	-з шкірою без хребта і реберних кісток				
	-з шкірою без реберних кісток				
	- філе без шкіри (дві частини)				
	2.6. Нарізати порційні напівфабрикати.				
2.7. Підготувати філе (з шкірою, без шкіри) та інгредієнти для виготовлення котлетної маси.					
2.8. Приготувати котлетну масу.					
2.9. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час первинної обробки риби (з лускою, без луски) та напівфабрикатів з неї.					
2.10. Дотримуватись правил особистої гігієни.					
2.11. Дотримуватись санітарних вимог щодо риби (з лускою, без луски), напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси.					
2.12. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час приготування напівфабрикатів з риби, рибної котлетної маси та					

	напівфабрикатів з неї..				
3. Зберігати рибу та напівфабрикати з неї, рибну котлетну масу. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники риби, напівфабрикатів з неї, котлетної маси.	3.1. Зберігати рибу (свіжу, після первинної обробки).				
	3.2. Зберігати напівфабрикати з риби.				
	3.3. Зберігати котлетну масу.				
	3.4. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники риби, напівфабрикатів та котлетної маси з риби.				
4. Направляти рибу, напівфабрикати з неї на теплову обробку, направляти рибну котлетну масу для виготовлення напівфабрикатів, які потребують подальшої теплової обробки.	4.1. Дотримуватися правил безпеки праці, пожежної безпеки при тепловій обробці риби та напівфабрикатів з неї.				
	4.2. Підготувати устаткування для теплової обробки риби та напівфабрикатів з неї.				
	4.3. Експлуатувати устаткування:				
	- плита електрична (газова),				
	- пароконвекційне устаткування,				
	- ваговимірвальне обладнання				
	4.3. Підібрати кухонний посуд для теплової обробки риби та напівфабрикатів з неї.				
	4.4. Застосувати нормативно технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування.				
	4.5. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу.				
4.6. Перевірити якість риби та напівфабрикатів з неї.					
4.7. Прибрати робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог.					
Знання		Застосував знання під час виконання робіт та можу надати докази		Не застосував знання під час виконання робіт	
- Правила організації роботи рибного, м'ясо-рибного цехів, гарячого цеху.					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для первинної механічної обробки риби; їх призначення та використання в технологічному процесі.					
- Харчова цінність і класифікацію риби; напівфабрикатів, напівфабрикатів з котлетної маси, вимоги до їх якості; технологія механічної кулінарної обробки риби та напівфабрикатів з неї.					

- Норми відходу риби (з лускою, без луски) при механічній та первинній кулінарній обробці.		
- Норми виходу риби, напівфабрикатів з неї при механічній та кулінарній обробці.		
- Умови і терміни зберігання риби, та напівфабрикатів з неї, рибної котлетної маси, їх кулінарне використання.		
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.		
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в рибному, м'ясо-рибному цехах та гарячому цеху.		

Докази професійної компетентності	1.
	2.
	3.

Коментарі щодо доказів компетентності:

3.1.-02.2 Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.

Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка			
		Я ніколи не брав участь в цій діяльності	Я пробував це робити під керівництвом інших осіб	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти.	1.1. Організувати робоче місце для приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.				

	1.2. Підготувати теплове устаткування для приготування напівфабрикатів з рибної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
2. Проводити процеси (нарізати, готувати напівфабрикати, готувати котлетну масу та напівфабрикати з неї, формувати вироби, панірувати підготувати напівфабрикати до теплової обробки) теплової кулінарної обробки риби, напівфабрикатів з рибної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.	1.3. Експлуатувати устаткування:				
	- (плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- холодильне обладнання короткочасного зберігання				
	- ваговимірювальне обладнання				
	2.1. Перевірити якість та органолептичні показники риби, напівфабрикатів з неї та напівфабрикатів рибної котлетної маси.				
	2.2. Нарізати рибу на порційні шматки.				
	2.3. Готувати філе риби та інгредієнти для приготування рибної котлетної маси.				
	2.4. Готувати напівфабрикати з риби.				
	2.5. Готувати напівфабрикати з рибної котлетної маси.				
	2.6. Підготувати різні види панірування:				
	- сухарна				
	- біла				
	- червона				
	- борошняна				
	- складна				
	2.7. Формувати, порціонувати напівфабрикати з рибної котлетної маси:				
	- котлети				
	- биточки				
	- шніцель				
	- зрази				
	- рулети, тощо				
	2.8. Направляти напівфабрикати з рибної котлетної маси на теплову обробку.				
2.9. Методи приготування і доведення до готовності страв з рибної котлетної маси та напівфабрикатів з неї:					
- обсмажування основним способом					
- обсмажування у фритюрі					
- варіння					
- запікання					
- приготування на грилі					
2.10. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси.					
2.11. Дотримуватись правил особистої гігієни.					
2.12. Дотримуватись санітарних вимог щодо страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси.					

	2.13. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси.				
3. Зберігати напівфабрикати (високої степені готовності) страви з риби, напівфабрикати з неї, напівфабрикати з рибної котлетної маси, проводити якісну оцінку напівфабрикатів (високої степені готовності) готових страв з риби, напівфабрикатів з неї та рибної котлетної маси.	3.1. Зберігати напівфабрикати (високої степені готовності) з рибної котлетної маси.				
	3.2. Зберігати страви з риби та напівфабрикати з неї.				
	3.3. Проводити якісну оцінку напівфабрикатів (високої степені готовності) з рибної котлетної маси.				
	3.4. Проводити якісну оцінку страв з риби та напівфабрикати з неї.				
4. Направляти рибу, напівфабрикати та напівфабрикати з рибної котлетної маси (напівфабрикати високої степені готовності), готувати, порціонувати, відпускати готові страви з риби, напівфабрикати з неї та напівфабрикати з рибної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.	4.1. Дотримуватись постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.2. Підготувати устаткування для теплової обробки риби, напівфабрикатів, з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.3. Експлуатувати устаткування:				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- ваговимірювальне обладнання				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	4.4. Підібрати столовий та кухонний посуд для приготування та відпуску страв.				
	4.5. Застосувати нормативно технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування.				
	4.6. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу.				
	4.7. Перевірити якість готової страви з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.				

	4.8. Підготувати столовий посуд для відпуску страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.9. Відпустити готову страву з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.10. Прибрати робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог				
	Знання	Застосував знання під час виконання робіт та можу надати докази			Не застосував знання під час виконання робіт
-	Правила організації роботи рибного, м'ясо-рибного цехів, гарячого цеху.				
-	Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для обробки та приготування риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси; їх призначення та використання в технологічному процесі.				
-	Харчова цінність страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси; вимоги до їх якості; технологія теплової кулінарної обробки страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси.				
-	Норми виходу страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси при тепловій кулінарній обробці.				
-	Норми втрат при тепловій кулінарній обробці страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси				
-	Умови і терміни зберігання готових страв з риби, напівфабрикатів з неї, напівфабрикатів з рибної котлетної маси.				
-	Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.				
-	Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в рибному, м'ясо-рибному цехах та гарячому цеху.				
Докази професійної компетентності	1				
	2				
	3				

Коментарі щодо доказів компетентності:				
3.І.-03		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ		
Механічна обробка м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів. Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
3.І.-03.1 Механічна обробка м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів.				
Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка		
		Я ніколи не брав участь в цій діяльності	Я пробував це робити під керівництвом інших осіб	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність
1. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти.	1.1. Організувати робоче місце для первинної обробки та нарізки м'яса, сільськогосподарської птиці, субпродуктів.			
	1.2. Підготувати механічне та холодильне устаткування для обробки та зберігання м'яса, сільськогосподарської птиці, субпродуктів.			
	1.3. Експлуатувати устаткування:			
	- машина універсальна			
	- котлето - формувальна машина			
	- змішувач			
	- ваговимірювальне обладнання			
	- низькотемпературне холодильне устаткування			
	- устаткування для охолодження			
- устаткування для короткочасного зберігання				
2. Проводити процеси	2.1. Перевірити якість, органолептичні			

<p>(розбирати, обвалювати передню та задню четвертинки, обсмалювати, потрошити, розбирати, заправляти, сортувати, зачищати, замочувати, мити нарізати) первинної кулінарної обробки та нарізки м'яса, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, які потребують нескладної кулінарної обробки.</p>	показники м'яса. Обвалювати та сортувати м'ясо вручну. Нарізати м'ясо та напівфабрикати машинним способом.				
	2.2. Перевірити якість, органолептичні показники субпродуктів. Обробляти та нарізати субпродукти вручну. Нарізати субпродукти машинним способом.				
	2.3. Перевірити якість сільськогосподарської птиці. Обробляти, нарізати вручну та машинним способом				
	2.4. Обробляти м'ясо:				
	- мити				
	- обсушувати				
	- розбирати (передню, задню четвертинки)				
	- обвалювати (передню, задню четвертинки)				
	- сортувати				
	2.5. Обробляти сільськогосподарську птицю:				
	- обсмалювати				
	- потрошити				
	- розбирати				
	- мити				
	- заправляти в кишеньку				
	- заправляти в одну нитку				
	- заправляти в дві нитки				
	2.6. Обробляти субпродукти:				
	- зачищати				
	- замочувати				
	- мити				
	- нарізати				
	2.7. Готувати великошматкові напівфабрикати з м'яса:				
- ростбїф					
- тушковане м'ясо					
- шпиговане м'ясо					
- відварне м'ясо					
2.8. Готувати порційні напівфабрикати:					
- бїфштекс					
- філе					
- лангет					
- антрекот					
- зрази відбивні					
- ромштекс					

2.9. Готувати дрібно шматкові напівфабрикати:				
- бефстроганов				
- азу				
- піджарка				
- шашлик				
- гуляш				
2.10. Підготувати різні види паніровок:				
- сухарна				
- біла				
- червона				
- борошняна				
- складна				
2.12. Підготувати м'ясо та інгредієнти для виготовлення м'ясної котлетної маси.				
2.13. Формувати, порціонувати напівфабрикати з котлетної маси з м'яса:				
- котлети				
- биточки				
- шніцель				
- зрази				
- рулети				
- фрикадельки				
- тюфтельки				
2.14. Нарізати порційні напівфабрикати з сільськогосподарської птиці.				
2.15. Нарізати порційні та дрібно шматкові напівфабрикати з субпродуктів.				
2.16. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час первинної обробки м'яса, напівфабрикатів з нього, сільськогосподарської птиці, субпродуктів.				
2.17. Дотримуватись правил особистої гігієни.				
2.18. Дотримуватись санітарних вимог щодо м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів.				
2.19. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час приготування напівфабрикатів з м'яса, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, та напівфабрикатів				

	сільськогосподарської птиці та субпродуктів.				
3. Зберігати напівфабрикати з м'яса, напівфабрикати з котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, проводити якісну оцінку напівфабрикатів з м'яса та напівфабрикатів з котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів.	3.1. Зберігати сформовані та нарізані великошматкові, порційні, дрібношматкові напівфабрикати, напівфабрикати з м'ясої котлетної маси.				
	3.2. Зберігати сформовані та нарізані напівфабрикати з сільськогосподарської птиці, субпродуктів.				
	3.3. Проводити якісну оцінку великошматкових, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів та напівфабрикатів з м'ясої котлетної маси.				
	3.4. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники порційних, дрібношматкових напівфабрикатів, сільськогосподарської птиці та субпродуктів.				
4. Направляти підготовлені напівфабрикати з м'яса та напівфабрикати з м'ясої котлетної маси, сільськогосподарську птицю, субпродукти та напівфабрикати з них на теплову обробку.	4.1. Дотримуватись постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки під час механічної та теплової обробки м'яса, напівфабрикатів з нього та м'ясої котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них.				
	4.2. Підготувати устаткування для теплової обробки м'яса, напівфабрикатів з нього та м'ясої котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них.				
	4.3. Експлуатувати устаткування:				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- ваговимірювальне устаткування				
	- холодильне устаткування короткочасного зберігання				
4.4. Підібрати кухонний посуд для механічної обробки, зберігання м'яса, напівфабрикатів з нього та м'ясої котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них.					

	4.5. Застосувати нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування.			
	4.6. Застосовувати правила послідовності механічного та технологічного процесу.			
	4.7. Перевірити якість та органолептичні показники м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них.			
	4.8. Прибрати робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог.			
Знання		Застосував знання під час виконання робіт та можу надати докази	Не застосував знання під час виконання робіт	
- Правила організації роботи м'ясного, м'ясо-рибного цехів.				
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для обробки м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них; їх призначення та використання в механічному та технологічному процесі.				
- Харчова цінність і класифікацію м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них, вимоги до їх якості, технологія механічної та кулінарної обробки м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них.				
- Норми відходу м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів при механічній та кулінарній обробці.				
- Норми виходу м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них при механічній та кулінарній обробці.				
- Умови і терміни зберігання м'яса та напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та напівфабрикатів з них, кулінарне використання.				
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.				
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в м'ясному, м'ясо-рибному цехах.				

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

3.1.-03.2 Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.

Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка			
		Я ніколи не брав участь в цій діяльності	Я пробував це робити під керівництвом інших осіб	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність.	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1. Підготувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти.	1.1. Організувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	1.2. Підготувати теплове устаткування для приготування напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки..				
	1.3. Експлуатувати устаткування:				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- холодильне обладнання для короткочасного зберігання				
2. Проводити процеси (варити, смажити, запікати, тушкувати, комбінувати) готувати м'ясо, напівфабрикати з	2.1. Перевірити якість, органолептичні показники м'яса та напівфабрикатів з нього.				
	2.2. Перевірити якість, органолептичні показники котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.				

нього та напівфабрикати з м'ясної котлетної маси до теплової кулінарної обробки, які потребують нескладної кулінарної обробки.	2.3. Підготувати м'ясо та напівфабрикати з нього на теплову кулінарну обробку.				
	2.4. Готувати м'ясо та інгредієнти для приготування м'ясної котлетної маси.				
	2.5. Готувати напівфабрикати з м'ясної котлетної маси.				
	2.6. Підготувати різні види панірування:				
	- сухарна				
	- біла				
	- червона				
	- борошняна				
	- складна				
	2.7. Формувати, порціонувати напівфабрикати з м'ясної котлетної маси:				
	- котлети				
	- биточки				
	- шніцель				
	- зрази				
	- тюфтельки				
	- фрикадельки				
	- рулет				
	2.8. Направляти напівфабрикати з м'ясної котлетної маси на теплову обробку.				
	2.9. Методи приготування та доведення до готовності страв з м'яса, напівфабрикатів з нього та напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси.:				
	- варіння				
	- обсмажування основним способом				
- обсмажування у фритюрі,					
- обсмажування на грилі					
- обсмажування на решітці					
- обсмажування (поверхневе і з перевертанням)					
- тушкування					
- комбінований					
2.10. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки страв з м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси.					
2.11. Дотримуватись правил					

	особистої гігієни.				
	2.12. Дотримуватись санітарних вимог щодо м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси та готових страв з них.				
	2.13. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки страв з м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси.				
3. Зберігати м'ясо, напівфабрикати з нього та готові страви з них, зберігати напівфабрикати (високої степені готовності) з м'ясної котлетної маси, проводити якісну оцінку готових страв з м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси (напівфабрикати високої степені готовності).	3.1.Зберігати готові страви з м'яса, напівфабрикати з нього та напівфабрикати з м'ясної котлетної маси (напівфабрикати високої степені готовності).				
	3.2. Проводити якісну оцінку готових страв з м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси (напівфабрикати високої степені готовності).				
4. Направляти м'ясо, напівфабрикати з нього, напівфабрикати з м'ясної котлетної маси (напівфабрикати високої степені готовності) на теплову обробку до готовності, порціонувати, відпускати страви з м'яса, напівфабрикати з нього, напівфабрикати м'ясної котлетної	4.1. Дотримуватись постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.2. Підготувати устаткування для теплової обробки м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.3. Експлуатувати устаткування:				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування,				
	- ваговимірювальне				

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

- Норми виходу страв з м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси, які потребують нескладної кулінарної обробки.		
- Норми втрат при тепловій кулінарній обробці м'яса, напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси.		
- Умови і терміни зберігання готових страв (напівфабрикатів високої степені готовності) з м'яса напівфабрикатів з нього, напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси.		
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.		
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в гарячому цеху.		
- Правила організації роботи м'ясного, м'ясо-рибного цехів, гарячого цеху.		

Докази професійної компетентності	1.
	2.
	3.

Коментарі щодо доказів компетентності:

3.1.-04	ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ
----------------	------------------------------------

Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та з консервів і концентратів

3.1.-04 Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та з консервів і концентратів

Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка			
		Я ніколи не брав участь в цій діяльності	Я пробував це робити під керівництвом інших осіб	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	1.1. Організувати робоче місце				

роботи устаткування, інвентар та інструменти.	для обробки та приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та з консервів і концентратів.				
	1.2. Підготувати теплове устаткування для приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та з консервів і концентратів.				
	1.3. Експлуатувати устаткування:				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
2. Проводити процеси (просіювати, перебирати, сортувати, мити, обробляти, комбінувати) до готувати до первинної кулінарної та теплової обробки круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.	2.1. Перевірити якість круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
	2.2. Підготувати крупи до первинної кулінарної обробки:				
	- просіювати,				
	- перебирати,				
	- мити,				
	- обробляти,				
	- комбінувати				
	2.3. Підготувати макаронні вироби до первинної кулінарної обробки:				
	- перебирати,				
	- видаляти сторонні домішки,				
	- обробляти,				
	- просіювати,				
	- комбінувати				
	2.4. Підготувати бобові до первинної кулінарної обробки:				
	- перебирати,				
	- видаляти сторонні домішки,				
	- мити,				
- замочувати,					
- обробляти,					
- комбінувати					
2.5. Підготувати консерви та концентрати до первинної кулінарної обробки:					
- обробляти,					
- комбінувати					

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

них. Проводити якісну оцінку круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів, а також страв з них.	3.2. Проводити якісну оцінку страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.				
4. Направляти крупи, макаронні вироби, бобові, консерви та концентрати на теплову обробку, приготувати, порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.	4.1. Дотримуватись постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки під час механічної та теплової обробки круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів, а також страв з них.				
	4.2. Підготувати механічне та теплове устаткування для механічної та теплової обробки круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів, а також страв з них.				
	4.3. Експлуатувати устаткування:				
	- привід універсальний з комплектом змінних механізмів,				
	- плита електрична (газова),				
	- пароконвекційне устаткування,				
	- ваговимірвальне обладнання,				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	4.4. Направляти підготовлені крупи, макаронні вироби, бобові, консерви та концентрати на теплову обробку.				
	4.5. Підібрати столовий посуд для готування та відпуску.				
4.6. Застосувати нормативно технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування.					
4.7. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу.					
4.8. Перевірити якість готової страви з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.					
4.9. Підготувати столовий посуд для відпуску страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів.					

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

3.І.-05		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
Приготування заправних та молочних супів нескладного приготування					
3.І.-05 Приготування заправних та молочних супів нескладного приготування					
Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка			
		Я ніколи не брав участь в цій діяльності	Я пробував це робити під керівництвом інших осіб	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну 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 заправних та молочних супів нескладного приготування.				
	1.2. Підготувати устаткування для приготування заправних та молочних супів нескладного приготування.				
	1.3. Експлуатувати устаткування.				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	- холодильне устаткування для охолодження				
2. Проводити процеси (підготувати кістки та продукти для бульйонів, готувати до теплової обробки), первинної кулінарної обробки (овочів, круп макаронних виробів, бобових, готувати до теплої обробки) теплова обробка заправних та молочних супів нескладного приготування.	2.1. Перевірити якість заправних та молочних супів нескладного приготування.				
	2.2. Готувати крупи до теплової обробки:				
	- просіяти				
	- перебирати				
	- сортувати				
	- мити				
	- обробляти				
	- комбінувати				
	2.3. Готувати до теплової обробки макаронні вироби:				
	- просіювати				
- перебирати					
- обробляти,					
- готувати					
2.4. Готувати до теплової обробки					

	бобові:				
	- обробляти				
	- перебирати				
	- видаляти домішки				
	- промивати				
	- замочувати				
	2.5. Готувати до теплової обробки овочі:				
	- сортувати				
	- калібрувати,				
	- очищати				
	- мити				
	- доочищати				
	- нарізати				
	2.6. Проводити види теплової обробки круп, макаронних виробів, бобових, овочевих:				
	- варити				
	- припускати				
	- пасерувати				
	2.7. Визначати якість заправних супів нескладного приготування.				
	2.8. Визначати якість молочних супів нескладного приготування.				
	2.9. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки та приготування заправних та молочних супів нескладного приготування.				
	2.10. Дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.11. Дотримуватись санітарних вимог щодо заправних та молочних супів нескладного приготування				
	2.12. Дотримуватись правил безпеки праці під час обробки круп, макаронних виробів, бобових, овочів.				
	2.13. Дотримуватись правил безпеки праці під час теплової обробки заправних та молочних супів нескладного приготування.				
3. Зберігати заправні та молочні супи нескладного приготування та їх складові	3.1. Зберігати заправні та молочні супи нескладного приготування.				
	3.2. Зберігати складові інгредієнти заправних та молочних супів нескладного приготування.				

інгредієнти, проводити якісну оцінку заправних та молочних супів нескладного приготування та їх складові інгредієнти.	3.3. Проводити якісну оцінку заправних та молочних супів нескладного приготування.						
4. Направляти складові інгредієнти на теплову обробку для приготування, порціонування та відпуску заправних та молочних супів нескладного приготування.	4.1. Проводити якісну оцінку складових інгредієнтів заправних та молочних супів нескладного приготування.						
	4.1. Дотримуватися постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки з теплової обробки складових інгредієнтів під час нескладного приготування заправних та молочних супів.						
	4.2. Підготувати устаткування для теплової обробки під час приготування заправних та молочних супів.						
	4.3. Експлуатувати устаткування:						
	- привід універсальний з комплектом змінних механізмів						
	- плита електрична (газова)						
	- пароконвекційне устаткування,						
	- ваговимірювальне обладнання						
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання						
	4.4. Направляти підготовлені складові інгредієнти для нескладного приготування заправних та молочних супів.						
	4.5. Підібрати кухонний та столовий посуд для приготування та відпуску заправних та молочних супів нескладного приготування.						
4.6. Застосувати нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування.							
4.7. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу.							
4.8. Перевірити якість готових заправних та молочних супів нескладного приготування.							
4.9. Підготувати столовий посуд для відпуску заправних та молочних супів нескладного приготування.							

	4.9. Відпустити готові заправні та молочні супи нескладного приготування.				
	4.10. Прибрати робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог.				
	Знання	Застосував знання під час виконання робіт та може надати докази			Не застосував знання під час виконання робіт
	- Правила організації роботи гарячого цеху (супове відділення).				
	- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування заправних та молочних супів нескладного приготування; їх призначення та використання в технологічному процесі.				
	- Харчова цінність та класифікація заправних та молочних супів; вимоги до їх якості, технологія теплової кулінарної обробки складових інгредієнтів для заправних та молочних супів нескладного приготування.				
	- Норми відходів при первинній кулінарній обробці складових інгредієнтів для заправних та молочних супів нескладного приготування.				
	- Норми виходу складових інгредієнтів, заправних та молочних супів нескладного приготування при тепловій кулінарній обробці.				
	- Норми виходу складових інгредієнтів, заправних та молочних супів нескладного приготування при тепловій кулінарній обробці.				
	- Норми втрат при тепловій кулінарній обробці заправних та молочних супів нескладного приготування.				
	- Умови і терміни зберігання готових заправних та молочних супів нескладного приготування.				
	- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.				
	- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи в гарячому цеху (супове відділення).				
	- Правила організації роботи гарячого цеху (супове відділення).				
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3.				
Коментарі щодо доказів компетентності:					

3.І.-06		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
Приготування трав з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.					
3.І.-06 Приготування трав з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.					
Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка			
		Я ніколи не брав участь в цій діяльності	Я пробував це робити під керівництвом інших осіб	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність.	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної компетентності
1. Готувати до роботи устаткування, інвентар та інструменти.	1.1. Організувати робоче місце для обробки та приготування страв з яєць, які потребують нескладного приготування.				
	1.2. Підготувати устаткування для приготування страв з яєць, які потребують нескладного приготування.				
	1.3. Експлуатувати устаткування.				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- холодильне устаткування для короткочасного зберігання				
	- ваговимірювальне обладнання				
2. Проводити процеси (обробляти, мити, перевіряти, просіяти, видалити домішки, змішати, готувати до теплової обробки) теплової обробки страв з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.	2.1. Готувати до теплової обробки яйця столові:				
	- перевірити				
	- обробити				
	2.2. Готувати до теплової обробки яєчний меланж:				
	- процідити,				
	- перевірити				
	- видалити домішки				
	- додати				
	- змішати				
	2.3. Готувати до теплової обробки яєчний порошок				
- просіяти					
- перевірити,					

	- видалити домішки,				
	- додати				
	- змішати				
	2.4. Готувати складові інгредієнти, які використовуються для приготування страв з яєць:				
	- молоко				
	- борошно				
	- овочі, тощо				
	2.5. Готувати столові яйця до теплової обробки для приготування страв, які потребують нескладної кулінарної обробки:				
	- варіння				
	- смаження				
	2.6. Готувати яечний меланж та яечний порошок до теплової обробки для приготування страв, які потребують нескладної кулінарної обробки:				
	- смаження				
	- запікання				
	2.7. Визначати якість та органолептичні показники яєць, яєчного меланжу, яєчного порошку.				
	2.8. Дотримуватись правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки яєць, яєчного меланжу, яєчного порошку.				
	2.9. Дотримуватись правил особистої гігієни.				
	2.10. Дотримуватись санітарних вимог щодо яєць, яєчного меланжу, яєчного порошку та складових інгредієнтів.				
	2.11. Дотримуватись правил безпеки праці, пожежної безпеки під час теплової обробки яєць, яєчного меланжу, яєчного порошку та складових інгредієнтів для приготування страв з яєць.				
3. Зберігати яйця, яечний меланж, яечний порошок та готові страви з них, проводити якісну оцінку	3.1. Зберігати яйця, яечний меланж, яечний порошок та складові інгредієнти.				
	3.2. Зберігати страви з яєць, яєчного меланжу, яєчного порошку.				

яєць, яєчного порошку, яєчного меланжу та страв з них, які потребують нескладного приготування	3.3. Проводити якісну оцінку яєць, яєчного порошку, яєчного меланжу та складових інгредієнтів.				
	3.4. Проводити якісну оцінку страв яєць, яєчного порошку, яєчного меланжу та складових інгредієнтів.				
4. Направляти яйця, яєчний меланж, яєчний порошок на теплову обробку. Приготувати, порціонувати та відпускати страви з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.	4.1. Дотримуватися постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки з теплової обробки страви з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.2. Підготувати устаткування необхідне для теплової обробки яєчних продуктів під час приготування страв з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.3. Направляти підготовлені яєчні продукти та складові інгредієнти на теплову обробку.				
	4.4. Підібрати кухонний та столовий посуд для відпуску страв з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.4. Застосувати нормативно-технологічну документацію: (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування.				
	4.5. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу.				
	4.6. Перевірити якість готових страв з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.7. Підготувати столовий посуд для відпуску страв з яєць, які потребують нескладної обробки.				
	4.8. Відпустити готові страви з яєць, які потребують нескладної кулінарної обробки.				
	4.9. Прибрати робоче місце згідно санітарно-гігієнічних вимог.				
Знання		Застосував знання під час виконання робіт та можу надати докази			Не застосував знання під час виконання робіт
- Правила організації роботи гарячого цеху.					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування,					

виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування страв з яєць, які потребують нескладного приготування; їх призначення та використання в технологічному процесі.		
- Харчова цінність та класифікація страв з яєць; вимоги до їх якості; технологія теплової кулінарної обробки страв з яєць.		
- Умови і терміни зберігання готових страв з яєць, які потребують нескладного приготування.		
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.		
- Безпека праці під час роботи в гарячому цеху.		
- Правила організації роботи гарячого цеху.		

Докази професійної компетентності	1.
	2.
	3.

Коментарі щодо доказів компетентності:

3.1.-07 ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ

Приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього.

Трудові дії	Уміння та навички	Самооцінка			
		Я ніколи не брав участь в цій діяльності	Я пробував це робити під керівництвом інших осіб	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну 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 тіста, напівфабрикатів та виробів з нього.				
	1.2. Підготувати устаткування для приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього.				
	3.1. Експлуатувати устаткування.				
	- тістомісильна машина;				

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

	обробку.				
	4.4. Підібрати кухонний та столовий посуд для відпуску.				
	4.5. Застосувати нормативно-технологічну документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.				
	4.6. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу.				
	4.7. Перевірити якість готової страви з прісного тіста.				
	4.8. Підготувати столовий посуд для відпуску страв з прісного тіста.				
	4.9. Відпустити готову страву з прісного тіста.				
	4.10. Прибрати робоче місце згідно з санітарно-гігієнічних вимог.				
Знання		Застосував знання під час виконання робіт та може надати докази			Не застосував знання під час виконання робіт
- Правила організації роботи гарячого цеху, кондитерського цеху (борошняне відділення).					
- Будова, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього; їх призначення та використання в технологічному процесі.					
- Харчова цінність та класифікація прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього; вимоги до їх якості; технологія кулінарної обробки страв з прісного тіста.					
- Умови і терміни зберігання готових страв з прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього.					
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.					
- Безпека праці під час роботи в кондитерському цеху (борошняне відділення).					
- Правила організації роботи кондитерського цеху (борошняне відділення).					
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3.				
Коментарі щодо доказів компетентності:					

*Примітка 1. Доказами професійної компетентності можуть бути:

Прямі докази:

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

Непрямі докази:

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

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

Підпис: _____ « _____ » _____ 20__ р.

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

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

Підпис: _____ « _____ » _____ 20__ р.

Я відмовляюсь від подальшого оцінювання

Підпис: _____ « _____ » _____ 20__ р.

ПІБ розробника: _____

Підпис: _____

« _____ » _____ 20 ____ р.

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
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 приготування холодних страв, закусок та соусів масового попиту, порціонувати та відпустити холодні страви, закуски та соуси масового попиту із застосування різних способів.	4.1. Дотримуватися постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки під час готування, теплової обробки та приготуванні холодних страв, закусок та соусів 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 може 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.		
- Нормативно-технологічна документація на підприємствах: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними.		
- Безпека праці та пожежна безпека під час роботи овочевого, холодного цехів, гарячого цеху (соусне відділення).		

Докази професійної компетентності	1.
	2.
	3.

Коментарі щодо доказів компетентності:

4.1.-02	ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ
----------------	------------------------------------

4.1.-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	1.1. Організувати робоче місце для обробки,				

та інструменти.	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:				
	- ваговимі рювальне обладнання				
	- холодильні камери				
	- машина для очистки риби				
	- привід універсальний з комплектом змінних механізмів				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- водонагрівач				
3. Проводити процеси (очищати від луски, потрошити, мити, розбирати, нарізати напівфабрикати, формувати вироби, панірувати) підготувати напівфабрикати 3	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.				

риби, м'яса та птиці із застосуванням різних способів кулінарної обробки.	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:				
	- ваговимі рювальне обладнання				
	- холодильникні 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 напівфабрикатів з риби, м'яса, птиці, із застосуванням різних способів кулінарної обробки і скорегувати оптимальні температури протягом процесу.				
	4.6. Підібрати кухонний посуд для підготовки та приготування напівфабрикатів з риби, м'яса, птиці із застосуванням різних способів.				
	4.7. Підібрати столовий посуд для готових напівфабрикатів з риби, м'яса, птиці для оформлення та відпуску.				
	4.8. Застосувати нормативно технологічну				

	документацію (збірник рецептур, технологічні картки) під час приготування напівфабрикатів з риби, м'яса, птиці				
	4.9. Застосовувати правила послідовності технологічного процесу.				
	4.10. Перевірити якість та органолептичні показники готових напівфабрикатів з риби, м'яса, птиці із застосуванням з різних способів кулінарної обробки.				
	4.11. Підготувати столовий посуд для оформлення та відпуску готових напівфабрикатів з риби, м'яса, птиці, в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	4.12. Відпустити готові напівфабрикатів з риби, м'яса, птиці, 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 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.І.-03		ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ			
4.І.-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	Я можу це виконувати на рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати професійну компетентність, мою роботу професійно
1. Готувати до роботи устаткування, інвентар та	1.1. Організувати робоче місце для обробки, приготування та				

інструменти.	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:				
	- ваговимірвальне обладнання				
	- привід універсальний з комплектом змінних механізмів				
	- холодильне устаткування				
	- плита електрична (газова)				
	- пароконвекційне устаткування				
	- водонагрівач				
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.				
3. Направляти підготовлені складові інгредієнти та бульйони на теплову обробку для 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	4.1. Дотримуватися постійно правил безпеки праці та пожежної безпеки під час теплової обробки складових інгредієнтів, які використовуються для подальшого приготування бульйонів, заправних супів (інші види супів), в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	4.2. Підготувати устаткування для теплової обробки бульйонів, супів (інші види супів), в якому будуть застосовуватися різні способи теплової кулінарної обробки.				
	4.3. Експлуатувати устаткування.				
	- ваговимірвальне обладнання				
	- холодильне устаткування				
- плита електрична (газова)					

- пароконвекційне устаткування				
- водонагрівач				
4.4. Направляти підготовлені складові інгредієнти, бульйони, підготовлені супи (інші види супів) для приготування, в яких застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки.				
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.				
4.6. Підібрати кухонний посуд для приготування бульйонів та супів (різні види) в якому застосовуються різні способи теплової кулінарної обробки.				
4.7. Підібрати столовий посуд для відпуску бульйонів та супів (інші різні види), в яких застосовувалися різні способи теплової кулінарної обробки.				
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 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 можу 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.			
	- Умови і терміни зберігання бульйонів та супів, 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'ясо-рибному цехах, гарячому цеху (супове відділення).			
Докази професійної компетентності	1.			
	2.			
	3.			
Коментарі щодо доказів компетентності:				

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	рівні вимог у відповідній сфері діяльності, можу продемонструвати 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 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			
2. Проводити процеси: первинної обробки риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів) (мити, очищати, потрошити, нарізати, формувати), підготовки до теплової обробки риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів).	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			

- 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				
- молюски (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 (морепродуктів).	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 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	рівні вимог у відповідній сфері діяльності, могу продемонструвати це	рівні вимог у відповідній сфері діяльності, могу продемонструвати професійну компетентність, маю докази професійної
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				
	- водонагрівач				
2. Проводити процеси: первинної, механічної та кулінарної обробки овочів (сортувати, мити, очищати, нарізати), первинної, механічної та кулінарної обробки м'яса (розбирати, обвалювати, сортувати, формувати) та готувати до теплової кулінарної обробки	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 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):				
	- ростбіф;				
	- тушковане				
	- шпиговане				
	- відварне				
	2.8. Обробляти та готувати порційні напівфабрикати з м'яса (різних видів):				
	- біфштекс				
	- 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	4.1. Надправляти м'ясо, (різні види), овочі (різні види) та додаткові складові інгредієнти				

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.	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. Застосовувати 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		

	- холодильник 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 топінгу, охолодження) до кулінарної та теплової обробки	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 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					

	<p>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.</p>				
	<p>- квас</p>				
	<p>- компот (узвар)</p>				
	<p>- кисіль</p>				
	<p>- желе</p>				
	<p>- мус</p>				
	<p>- какао</p>				
	<p>- шоколад, тощо</p>				
	<p>2.7. Підготувати та застосовувати наступні методи приготування застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки:</p>				
	<p>- кип'ятіння</p>				
	<p>- варіння без доведення до кипіння</p>				
	<p>- уварювання</p>				
	<p>- карамелізація</p>				
	<p>- охолодження, тощо</p>				
	<p>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.</p>				
	<p>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.</p>				
	<p>2.10. Дотримуватися правил безпеки праці та пожежної безпеки під час обробки, нарізки, підготовки овочів, фруктів, ягід (різні види).</p>				
	<p>2.11. Дотримуватися правил безпеки праці та пожежної безпеки під час часткової теплової кулінарної обробки</p>				

	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, 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	3.1. Зберігати оброблені, нарізані та підготовлені овочі, фрукти, ягоди.				
	3.2. Зберігати підготовлені, частково оброблені тепловим способом додаткові складові інгредієнти.				
	3.3. Проводити якісну оцінку та органолептичні показники оброблених, нарізаних та підготовлених овочів, фруктів, ягід для подальшої теплової кулінарної обробки.				

<p>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>3.4. 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>3. 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 теплової кулінарної обробки.</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 страв.</p>				
	<p>4.3. Експлуатувати устаткування:</p>				
	<p>- ваговимірвальне обладнання</p>				
	<p>- привід універсальний з комплектом змінних механізмів</p>				
	<p>- холодильне устаткування</p>				
	<p>- плита електрична (газова)</p>				
	<p>- водонагрівач</p>				

	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 та харчових продуктів (сортувати, обробляти, мити, очищати, просіювати, розбирати на сегменти) до 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.	2.1. 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.)				
	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 вироби з прісного та дріжджового тіста.	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.				
	4.3. Експлуатувати устаткування:				
	- ваговимірвальне 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__

**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)	
Назви трудових функцій:	
5.1.-01 Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск супів та соусів. 5.1.-02 Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск холодних страв та закусок 5.1.-03 Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск страв з м'яса, риби, птиці, дичини, кролика. 5.1.-04 Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск солодких страв та гарячих напоїв. 5.1.-05 Приготування пісочного, листкового тіста та виробів з нього. 5.1.-06 Приготування, оформлення та відпуск страв лікувально - профілактичного, дієтичного та дитячого харчування.	
5.1.-01	ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМООЦІНЮВАННЯ
5.1.-01.1 Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск супів та соусів	

Складові самооцінювання	Трудові дії	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 вмю 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;				
- протиручний механізм;				
- м'ясорубка;				
- блендер;				
- холодильне устаткування;				
- інше.				
10.Знаю та вмю 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 .				
Наскрізнi та ключовi Компетентностi	1.Маю навик роботи з ПК .				
	2.Володiю iноземною мовою за професiйним спрямуванням.				
	3.Знаю та виконую вимоги нормативних документiв про охорону працi .				
	4. Дотримуюсь норм, методiв i прийомiв безпечного ведення робiт при приготуваннi соусiв та супiв.				
	5.Дотримуюсь правил виробничої санiтарiї та особистої гiгiєни.				
	6.Дотримуюсь заходiв, щодо запобiгання поширенню iнфекцiйних захворювань.				
	7.Знаю професiйну термiнологiю, необхiдну при приготування супiв				

	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 вмю використовувати в разі необхідності засоби протипожежної безпеки.				
	11.Знаю основи адміністративних порушень в системі торгівлі та ресторанного господарства.				
	12.Вмю організувати працю кухарів, що мають нижчий розряд, складаю графіки виходу на роботу та проводжу інструктаж.				
Докази професійної компетентності	1.				
	2.				
	3.				
Коментарі щодо доказів компетентності:					

5.I.-02 Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск холодних страв та закусок

Складові самооцінювання	Трудові дії	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.Організую 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 компетентності:

5.I.-03 Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск страв з м'яса, риби, птиці, дичини, кролика.

Складові самооцінювання	Трудові дії	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;				
	- протиручний 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 Компетентності	1.Володію основами 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:		

5.1.-04 Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск солодких страв та гарячих напоїв.

Складові самооцінювання	Трудові дії	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 багат шарового 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 скласти 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.				
Наскрізні 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	1.
	2.
	3.
Коментарі щодо доказів компетентності:	

5.I.-05 Приготування пісочного, листкового тіста та виробів з нього.					
Складові самооцінювання	Трудові дії	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 листяного;				
	- 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 трудова 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.				

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

5.1.-06 Приготування, оформлення та відпуск страв лікувально - профілактичного, дієтичного та дитячого харчування.

Складові самооцінювання	Трудові дії	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 організувати 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;				
	- протирочний 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 навик 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 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:

5.1.-01 Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск супів та соусів.

5.1.-02 Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск холодних страв та закусок

5.1.-03 Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск страв з м'яса, риби, птиці, дичини, кролика.

5.1.-04 Приготування різними способами кулінарної обробки, оформлення та відпуск солодких страв та гарячих напоїв.

5.1.-05 Приготування пісочного, листкового тіста та виробів з нього.

5.1.-06 Приготування, оформлення та відпуск страв лікувально - профілактичного, дієтичного та дитячого харчування.

Підпис: _____ « _____ » _____ 20 ____ р.

Я відмовляюсь від подальшого оцінювання

Підпис: _____ « _____ » _____ 20 ____ р.

ПІБ розробника: _____

Підпис: _____ « _____ » _____ 20 ____

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

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.

6.I.-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.I.-04 Приготування, порціонування, оформлення прозорих та холодних супів.

6.I.-05 Приготування заварного, бісквітного, мигдального тіста та виробів з нього. Приготування, порціонування, оформлення солодких страв які потребують особливо складної кулінарної обробки, страв національної та іноземної кухні, страв на замовлення, бенкетних страв.

6.I.-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.

Складові самооцінювання	Трудові дії	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;				
	- протирочний 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 Приготування, порціонування, оформлення страв з риби, морських нерибних продуктів (морепродуктів) національної та іноземної кухні складної кулінарної обробки, соусів та гарнірів до них.

Складові самооцінювання	Трудові дії	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.I.-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.

Складові самооцінювання	Трудові дії	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
	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 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;				
	- протирочний 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.				
Наскрізні 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.І.-04 Приготування, порціонування, оформлення прозорих та холодних супів.

Складові самооцінювання	Трудові дії	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;				
	- протирочний 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 Приготування заварного, бісквітного, мигдального тіста та виробів з нього. Приготування, порціонування, оформлення солодких страв які потребують особливо складної кулінарної обробки, страв національної та іноземної кухні, страв на замовлення, бенкетних страв

Складові самооцінювання	Трудові дії	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.				
	2.Знаю товарознавчу характеристику сировини для приготування:				
	- жельованих кремів;				
	- мусів;				
	- самбуків;				
	- солодких соусів;				
	- фруктів та ягід в сиропі;				
	- суфле;				
	- десертного морозива;				
	- парфе;				
	- гарячих напоїв;				
	- інше.				
	3.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.				
. Не допускаю браку у роботі під час виготовлення солодких страв.				
4. Знаю та дотримуюсь умов і термінів зберігання сировини для приготування солодких страв тіста та виробів з нього.				
5. Маю навик приготування солодких страв та виробів з тіста для:				
- дієтичного харчування;				
- лікувально – профілактичного харчування;				
- дитячого харчування.				
6. Не допускаю браку у роботі під час виготовлення виробів з тіста.				
7. Знаю способи скорочення втрат і збереження харчової цінності при тепловій обробці.				
8. Готую фірмові вироби з урахуванням сучасних вимог та вимоги раціонального харчування.				
9. Знаю правила маркування інвентарю, що використовується під час приготування .				
10. 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;				
	- протирочний механізм;				
	- м'ясорубка;				
	- блендер;				
	- холодильне устаткування;				
	- інше.				
	11. Вмію виконувати розрахунки сировини для приготування необхідної кількості виробів.				
	12. Вмію користуватися нормативно-технологічною документацією:				
	- збірником рецептур;				
	- технологічними інструкціями;				
	- технічними умовами;				
	- технологічними картами;				
	13. Знаю та застосовую методи оцінки якості готових виробів.				
	14. Знаю правила складання та вмію складати технологічні картки.				
	15. Вмію складати меню. Знаю послідовність розташування страв у меню.				
	16. 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:				

	- сліdkую за дотриманням послідовності технологічного процесу;				
	- нормами закладки сировини;				
	- дотриманням вимог виробничої санітарії				
	- сліdkую 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:

*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:

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. Приготування, порціонування, оформлення солодких страв які потребують особливо складної кулінарної обробки, страв національної та іноземної кухні, страв на замовлення, бенкетних страв.

Підпис: _____ « _____ » _____ 20 ____ р.

Я відмовляюсь від подальшого оцінювання

Підпис: _____ « _____ » _____ 20 ____ р.

ПІБ розробника: _____

Підпис: _____ « _____ » _____ 20 ____

II Засоби вимірювання результатів неформального професійного навчання (3-6 розряд)

2.1. Комплект контрольно – оцінювальних матеріалів для підтвердження кваліфікації (3-6 розряд)

2.1.1. Комплект контрольно – оцінювальних матеріалів для підтвердження кваліфікації 3 розряд.

Розробники:

№ з/п	Прізвище, ім'я та по-батькові	Місце роботи	Посада	Підпис, дата
1	Саржинський Роман Вячеславович	ДНЗ «ОЦ ПТО ДСЗ»	Директор	
2	Назаренко Юлія Олексіївна	ДНЗ «ОЦ ПТО ДСЗ»	Заступник директора з методичної роботи; Інженер-технолог	
3	Демін Григорій Геннадійович	ДНЗ «ОЦ ПТО ДСЗ»	Майстер виробничого навчання; Інженер-технолог; Кухар 5 розряду	

Експерти від роботодавців:

№ з/п	Прізвище, ім'я та по-батькові	Місце роботи	Посада	Підпис, дата
1	Бондаренко Наталія Михайлівна	ТОВ «Таврія-В», кафе «Вузовський»	Завідувач виробництвом; Інженер-технолог	
2	Білецька Ірина Вікторівна	ТОВ «Таврія-В», кафе «Маршал»	Директор; Інженер-технолог	