

Лист Самоанализа практиканта

ERATEENUNUSKOOLI ученик на специальность повара _____
(Имя)

1. Мои цели и ожидания от практики.....
.....
.....
.....

2.Критерии оценивания:

Критерии оценивания	Хорошо	Удовлетво - рительно	Требует тренировки
Подготовка рабочего места			
Знание продуктов и методов первичной обработки			
Оборудование и инструменты на кухне			
Знание порядка рабочих приёмов и их исполнение			
Использование правильных рабочих приемов			
Следование требованием техники безопасности			
Профессиональные теоретические знания			
Профессиональные навыки			
Скорость выполнения рабочих заданий			
Правильность выполнения рабочих заданий			
Ответственность при выполнении рабочих заданий			
Экономность и тщательность при работе с рабочими машинами			
Рациональное использование рабочего времени			
Сотрудничество и работа в команде			
Ответственность			
Справляюсь с нагрузками и стрессом			
Справляюсь с работой в незнакомой обстановке			
Моя инициатива при выполнении заданий			
Способность видеть конечный результат и делать выводы			
Умение общаться в коллективе			
Корректный внешний вид			
Вызываю доверие			
Подхожу для работы поваром			
Бережливо отношусь к окружающей среде			

Замечания и предложения:

3. Анализ и оценка практики в свободной форме.....

.....

.....

.....

.....

4. Мои сильные стороны в профессиональной деятельности

.....

.....

.....

.....

5. Мои слабые стороны в профессиональной деятельности

.....

.....

.....

6. Следование поставленным целям и ожиданиям к практике

.....

.....

.....

.....

Спасибо!

Подпись: