

# Освітньо-кваліфікаційна характеристика

**Професія: 5122 «Кухар»**

**Кваліфікація: 3 розряд**

## 1. Кваліфікаційні вимоги

**Повинен знати:** види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби, птиці, дичини, круп, макаронних виробів і бобових, сиру, яєць, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; способи, методи та форми нарізання овочів і зелені; технологію виготовлення котлетної маси з м'яса, риби та напівфабрикатів з неї; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила реалізації, відпуску (комплектації) готової продукції, терміни та умови зберігання страв; рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості варених, смажених, запечених овочів, страв з круп, макаронних виробів і бобових, нескладних супів, страв з яєць, прісного тіста, страв з концентратів; організацію робочих місць під час виконання робіт; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств харчування; санітарні правила для підприємств харчування; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; призначення, зміст та порядок користування нормативно-технологічними документами: Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками.

**Повинен уміти:** проводити процеси первинної кулінарної обробки сировини. Здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів. Формувати та панірувати напівфабрикати. Готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Виготовляти страви з концентратів. Порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту.

## 2. Загальнопрофесійні вимоги

**Повинен:**

- а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- б) дотримуватись норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;

- д) використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
- є) знати основи інформаційних технологій.

### **3. Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти**

Повна загальна середня освіта (по закінченні навчання). Без вимог до стажу роботи.

### **4. Сфера професійного використання випускника**

Діяльність: ресторанів, барів, їдалень та послуги з постачання готової їжі.

### **5. Специфічні вимоги:**

Вік: по закінченні терміну навчання - не менше 18 років.

Стать: чоловіча, жіноча.

Медичні обмеження.

Освітньо-кваліфікаційна характеристика відповідає Державному стандарту професійно-технічної освіти ДСПТО 5122-НО.55.3-2008 з професії «Кухар» 3 розряду.