**Кухар**

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника

професійно-технічного навчального закладу

(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників)

***1.    Професія –***5122 Кухар

***2.    Кваліфікація –***3 розряд

***3.    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 таінших 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 виготовляння 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.

***4***. ***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 інформаційні технології.

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

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

***6. Сфера професійного використання випускника***

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

***7. Специфічні вимоги:***

7.1. *Вік:*по закінченні терміну навчання –  не менше 16 років.

7.2. *Стать:* чоловіча, жіноча.

7.3. *Медичні обмеження.*