

1. *Професія* - 5122 Кухар
2. *Кваліфікація* - 5 розряд
3. *Кваліфікаційні вимоги*

Повинен знати: види, характеристика, оброблення рибних, м'ясних гастрономічних товарів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; види, характеристика смакових і ароматичних речовин, барвників, способи їх застосування з метою поліпшення смакових властивостей продукції; рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості, терміни та умови зберігання, порціонування, оформлення та подавання страв, кулінарних виробів, страв української кухні складного приготування; основи раціонального, лікувального та лікувально-профілактичного харчування; характеристику дієт; страви та продукти, що заборонені до вживання за окремими дієтами; рецептури та технологію виготовлення дієтичних страв, види та способи обробки сировини для дієтичних страв; способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів під час теплової обробки; види та особливості сервіровки столу; правила складання меню (святкового та щоденного), заявок на продукти; складання технологічних карток; порядок ведення обліку та складання товарних звітів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни..

Повинен уміти:

Готувати та оформляти страви і кулінарні вироби, які потребують певних знань та навичок у разі застосування різних способів кулінарної обробки (холодні страви, супи прозорі та заправні, солянки); другі страви складного приготування з варених, припущених, смажених, тушкованих, січених, парових: м'яса, риби, птиці, кролика. Готувати усі види гарячих та холодних соусів, гарнірів, солодкі страви. Готувати тісто пісочне, заварне, бісквітне, листкове та вироби з нього. Готувати, оформляти та відпускати різноманітні дієтичні страви, страви для лікувального та лікувально-профілактичного харчування. Складати меню, заявки на отримання сировини, напівфабрикатів та інших харчових компонентів, товарні звіти. Відповідати за додержання рецептури та технології виготовлення страв і кулінарних виробів. Проводити інструктаж кухарів, які мають нижчий розряд.

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

Попередній освітньо-кваліфікаційний рівень – "Кухар 4 розряду”:

- за умови продовження первинної професійної підготовки в професійно-технічних навчальних закладах третього атестаційного рівня без вимог до стажу роботи;
- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією "Кухар 4 розряду” не менше 2 років.

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 18 років.

7.2. *Стать*: чоловіча, жіноча.

7.3. *Медичні обмеження*.