



Професія: 5122 Кухар

Кваліфікація: 3, 4 розряд

Буде знати: рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, термінів та умов зберігання, їх видавання; кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кроликів, властивість цих продуктів; правила виготовлення порційних напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини; порядок обробки риб осетрових порід; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання; правила використання та призначення в технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Буде вміти: готувати страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Випускати холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці. Варити бульйони (м'ясні, м'ясо - кісткові, рибні, грибні) та супи (заправні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готувати різні види пасерування та соуси на кістковому бульйоні і на молоці. Готувати другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо). Готувати гарячі та холодні напої, солодкі страви. Замішувати прісне та дріжджове тісто, випікає з нього вироби. Готувати птицю для варіння та смаження. Здійснювати підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Нарізати на порції риби частикових порід. Виготовляти та порціонувати напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини. Видавати виготовлені страви.

Повинен знати і застосовувати на практиці:

- а) кращий досвід роботи за професією на підприємствах, в установах, організаціях даної та суміжних галузей, конкуруючих фірм в інших країнах;
- б) економічні досягнення, необхідні для успішного виконання професійних завдань та обов'язків;
- в) інформаційні технології, необхідні для успішного виконання професійних завдань та обов'язків;
- г) призначення, порядок встановлення та перегляду норм праці, тарифних ставок, посадових окладів, розцінок;
- д) виробничі (експлуатаційні) інструкції. Інструкції з охорони праці, пожежної безпеки та правила внутрішнього трудового розпорядку;
- е) норми ділової поведінки та етики професійних відносин;
- є) основні положення, порядок підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників;
- ж) застосування кодексу законів про працю України та інших законодавчих актів, що регулюють професійну діяльність громадян.

Повинен: а) раціонально та ефективно організувати працю на робочому місці;

- б) дотримуватись норм технологічного процесу;
- в) виконувати правила щодо здійснення діяльності, спрямованої на зміни або визначення стану предметів виробництва, технічне обслуговування чи ремонт засобів технічного оснащення;
- г) забезпечувати працездатний стан і показники надійності виробничої або функціональної системи за параметрами якості продукції, продуктивності, матеріальних і вартісних витрат на виготовлення продукції (надання послуг);
- д) застосовувати способи та прийоми попередження відмов технологічних систем і виникнення браку;
- е) сприяти ефективній діяльності виробничих і функціональних систем вищих рівнів (ділянці, відділу, іншого підрозділу, підприємства, установи, організації в цілому);
- є) знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці і навколишнього середовища, правила безпечної експлуатації устаткування, машин, механізмів, користуватися засобами колективного та індивідуального захисту;
- ж) додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- з) виконувати заходи для поліпшення умов праці, передбачені трудовим та колективним договорами і правилами внутрішнього трудового розпорядку;
- к) використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і непередбачених виробничих негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Сфера професійного використання випускника Громадське харчування.