

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника
професійно-технічного навчального закладу
(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих
робітників)**

1. Професія - 5122 Кухар
(код, назва професії)

2. Кваліфікація - 3 розряд
(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

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 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.

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.*

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника
професійно-технічного навчального закладу
(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих
робітників)**

4. Професія - 5122 Кухар
(код, назва професії)

5. Кваліфікація - 4 розряд
(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

6. Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; порядок обробки риб осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; правила виготовлення натуральних напівфабрикатів і січеної маси з риби, яловичини, свинини, баранини; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, терміни та умови їх зберігання, відпуску; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів української кухні, оформлення та реалізацію готових страв і кулінарних виробів; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; характеристику різних видів столового посуду, правила підбору посуду та подачі різних груп страв; правила організації раціонального та безпечного харчування; 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; правила користування нормативно–технологічними документами.

Повинен уміти:

Виготовляти та порціонувати напівфабрикати з риби, яловичини, свинини, баранини. Здійснювати підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Готувати птицю для варіння та смаження. Готувати страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Виготовляти холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці тощо. Варити бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готувати різні види пасерування та соусів на бульйонах, молоці, сметані. 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. Готувати прісне здобне, дріжджове тісто, формувати та випікати з нього вироби. Видавати виготовлені страви.

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 3 розряду”:

- за умови продовження первинної професійної підготовки в професійно-технічних навчальних закладах другого та третього атестаційного рівня без вимог до стажу роботи;
- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією “Кухар 3 розряду” не менше 1-го року.

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*.

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника
професійно-технічного навчального закладу
(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих
робітників)**

7. Професія - 5122 Кухар
(код, назва професії)

8. Кваліфікація - 5 розряд
(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

9. 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.*

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника
професійно-технічного навчального закладу
(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих
робітників)**

10. Професія - 5122 Кухар
(код, назва професії)

11. Кваліфікація - 6 розряд
(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

12. Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: рецептури, технологію виготовлення всіх видів страв та кулінарних виробів; особливості виготовлення національних, фірмових страв та страв іноземних кухонь; зміни, що відбуваються з білками, жирами, вуглеводами, вітамінами, речовинами для фарбування та іншими речовинами, що містяться в продуктах під час теплової обробки; правила порціонування, оформлення та подання страв на замовлення, фірмових страв; правила та прийоми розроблення рецептур і технологій страв й кулінарних виробів, в т.ч. з використанням новітніх технологій; технологію використання нетрадиційної сировини у виробництві продукції ресторанного господарства; правила складання святкового, банкетного меню, меню з обслуговування окремого контингенту осіб; способи усунення дефектів в готовій продукції; 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 страви та кулінарні вироби, які потребують особливо складної кулінарної обробки, оформляти страви на замовлення, в банкетному виконанні (холодні страви, фірмові закуски та бутерброди; прозорі та холодні супи; тушковані, смажені, запечені порційні другі страви; страви з морепродуктів; соуси з специфічними смаковими властивостями; солодкі страви). Замішувати мигдальне, білково-повітряне тісто та випікати вироби них. Виготовляти вироби та готові страви для виставок-продажу, порційні страви національних та іноземних кухонь. Розробляти рецептури та технології страв і кулінарних виробів, в т.ч. з використанням нетрадиційної сировини та новітніх технологій. Проводити інструктаж кухарів, які мають нижчу кваліфікацію.

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 5 розряду”:
- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією кухаря 5 розряду не менше 3 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.*