

## Уміння за професією «Кухар» відповідно до встановленого розряду.

Відповідно до:

ДОВІДНИКА КВАЛІФІКАЦІЙНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОФЕСІЙ ПРАЦІВНИКІВ (ДКХП) випуск 65 Торгівля та громадське харчування

Медичні обмеження: професія кухаря протипоказана людям, які страждають наступним захворюванням: органів дихання (бронхіальна астма, туберкульоз та ін.); серцево-судинної системи (гіпертонія, порок серця та ін.); органів травлення (хронічний гастрит, виразкова хвороба, цукровий діабет та ін.); нирок і сечових шляхів (нефрит, ниркова недостатність та ін.); опорно-рухового апарату (хронічний ревматизм, деформації хребта і грудної клітки та ін.); нервової системи (менінгіт, пухлини нервової системи та ін.); хвороби шкіри з локалізацією на гронах рук (екзема та ін.); бактеріоносійство.

Кваліфікація	Завдання та обов'язки	Повинен знати	Кваліфікаційні вимоги	Приклади робіт
Кухар 3 розряду	Готує страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Формує та панірує напівфабрикати. Здійснює допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів. Проводить процеси первинної кулінарної обробки сировини. Виготовляє страви з концентратів. Порціонує (комплектуює), роздає страви масового попиту.	Рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості, правила роздачі (комплектації), терміни та умови зберігання страв; види, властивості, кулінарне призначення та особливості оброблення картоплі, овочів, грибів, круп, макаронних та бобових виробів, сиру, яєць, напівфабрикатів з котлетної маси, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого	Повна або базова загальна середня освіта. Професійно-технічна освіта або одержання професії безпосередньо на виробництві. Без вимог до стажу роботи.	Варіння картоплі та інших овочів, бобових, макаронних виробів, каш; смаження картоплі, овочів, виробів з котлетної маси; запікання овочевих та круп'яних виробів; формування виробів з тіста, їх підсмаження та випікання; промивання, зачищення, нарізування овочів та зелені; розморожування м'яса, риби; потрошіння дичини, птиці, риби.

		інвентарю, інструменту, ваговимірjuвальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств громадського харчування; санітарні правила для підприємств громадського харчування; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.		
Кухар 4 розряду	Готує страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Випускає холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці. Варить бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправочні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готує різні види пасеровок та соуси на кістковому бульйоні і на молоці. Готує другі страви з м'яса,	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 кролів, властивість цих продуктів; правила виготовлення порційних напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини; порядок оброблення риб осетрових порід; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб	Повна або базова загальна середня освіта. Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації "кваліфікований робітник" за професією кухаря 4 розряду без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією кухаря 3 розряду не менше 1 року та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 4 розряду.	Нарізування овочів, м'яса, риби; виготовлення соусів та заправок для салатів із свіжих овочів або овочів, які пройшли кулінарну обробку, салатів із овочів з м'ясом або рибою; перемішування та викладання салатної маси у салатники; оброблення риби та оселедців для виготовлення рибних холодців, рибних тюфтельок, щерби, оселедців натуральних та з гарніром; формування рибної котлетної маси та виготовлення котлет рибних, рулетів, товчеників,

	<p>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). Готує гарячі та холодні напої, солодкі страви. Замішує прісне та дріжджове тісто, випікає з нього вироби. Готує птицю для варіння та смаження. Здійснює підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Нарізає на порції рибу частикових порід. Виготовляє та порціонує напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини. Видає виготовлені страви.</p>	<p>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, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>		<p>січеників; тушкування, підсмаження, запікання риби (карасі в сметані, тарань з медом тощо); нарізання м'яса, виготовлення котлетної маси, додання необхідних інгредієнтів для готування битків, рагу, гуляшу; виготовлення овочевих, круп'яних запіканок; підготовлення птиці для варіння та смаження, овочів до фарширування тощо.</p>
<p>Кухар 5 розряду</p>	<p>Готує та оформляє страви та кулінарні вироби, які потребують певних знань та навичок у разі застосування різних способів кулінарної обробки (холодні страви; супи прозорі та заправні,</p>	<p>рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості, термінів та умов зберігання, порціонування, оформлення та подавання страв, кулінарних виробів; основи раціонального, лікувального та лікувально-профілактичного</p>	<p>Вища освіта (молодший спеціаліст) за напрямом підготовки "Харчова технологія та інженерія" (спеціальність "Технологія харчування") чи професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації</p>	<p>Обробляння, нарізання риби та виготовлення асорті рибного, риби заливної з гарніром, оселедців під "шубою", риби відварної з гарніром і хрінном, ковбаси з риби тощо; обробляння, нарізування м'яса та</p>

	<p>холодні супи на овочевих та фруктових відварах); другі страви з варених, припущених, смажених, тушкованих, січених, парових: м'яса, риби, птиці, дичини, кролика. Готує усі види гарячих та холодних соусів та гарнірів, солодких страв. Готує тісто пісочне, листкове та виробу з нього. Готує, оформляє та відпускає різноманітні дієтичні страви. Складає меню, заявки на отримання напівфабрикатів та інших харчових компонентів, товарні звіти. Відповідає за додержання рецептури та технології виготовлення страв і кулінарних виробів. Проводить інструктаж кухарів, які мають нижчий розряд.</p>	<p>харчування; рецептури та технологію виготовлення дієтичних страв, види та способи оброблення сировини для дієтичних страв; способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів при їх тепловій обробці, ароматичні речовини та способи їх застосування з метою поліпшення смакових властивостей продукції; правила складання меню (святкового та щоденного), заявок на продукти; 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; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>	<p>“кваліфікований робітник” за професією кухаря 5 розряду без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією кухаря 4 розряду не менше 2 років та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 5 розряду.</p>	<p>виготовлення язика заливного, асорті м'ясного, холодців, рулетів, паштетів, ковбаси “Домашньої”, кров'яної, буженини, шпигованої часником тощо; підготовлення необхідних компонентів та варіння бульйонів прозорих з м'яса, птиці, заправних супів, борщів, розсольників, юшок, кулешів вегетаріанських та холодних супів; виготовлення гарячих та холодних соусів з додаванням особливих добавок (вина, грибів, каперсів тощо); виготовлення біфштексів, м'яса шпигованого, котлет натуральних, шніцелів, шпундри з м'яса, птиці, дичини; тушкування, смаження кролика, дичини, птиці; замішування пісочного та листкового тіста, випікання з нього тістечок, печива, тортів, рулетів, пирогів, вертунів, курників тощо.</p>
--	--	---	---	--