**Державний професійно-навчальний заклад «Регіональний центр професійної освіти ресторанно-готельного, комунального господарства, торгівлі та дизайну м. Харкова»**

**Загальний опис професії**

**«Кухар. Кондитер»**

****

**Кухар**

***Кваліфікаційні вимоги:***

Повинен 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.

А також повинен знати: вимоги до якості, кулінарне призначення, терміни та умови зберігання субпродуктів; зміни, які відбуваються в продуктах під час теплової обробки; технологію приготування страв української кухні; складання технологічних карток; оформлення та реалізацію готових страв та кулінарних виробів; характеристику різних видів столового посуду, правила підбору посуду та подачі різних груп страв; правила користування нормативно – технологічними документами для розрахунку сировини.

Повинен уміти: 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.

 ***Загальнопрофесійні вимоги***

 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 установлення 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 організовувати 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.

Загальні роботи з обслуговування споживачів у підприємствах харчування.

Виготовлення харчових напівфабрикатів. Кухарські роботи. Приготування пекарських виробів

 Приготування їжі в закладах швидкого харчування.

**Кондитер**

 ***Кваліфікаційні вимоги***

Повинен знати: асортимент, рецептури і технологію виготовляння простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту, включаючи заміс тіста і виготовлення кремів, начинок, вимоги до якості; ґатунок борошна, його хлібопекарські якості; способи і прийоми оформлення виробів, техніку нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладними поєднанням фарб; техніку і способи оздоблення виробів помадкою, марципаном, шоколадом, кремом; режим і тривалість випікання (смаження) виробів; 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; основи раціональної організації робочих місць; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен уміти: готувати прості масові торти, тістечка та інші поштучні кондитерські і хлібобулочні вироби з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини (борошняної, сирної маси або морозива). Виготовляти різні види тіста, кремів, начинок, фаршів; готувати напівфабрикати, штампувати, формувати та викладати вироби на листи. Оздоблювати вироби помадкою, марципаном, шоколадом, кремом тощо. Передавати на гартування вироби з морозива. Випікати (смажити) вироби. Визначати готовність тістових заготовок до випікання, садити їх у піч або у варочні (пекарські) шафи, стежити за процесом випікання, закінченням випікання (варіння) виробів, виймати їх, охолоджувати.

 ***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.

 Сфера професійного використання випускника

 Виробництво інших харчових продуктів.

Виробництво хліба, хлібобулочних виробів; виробництво сухарів, печива, пирогів, тістечок з тривалим терміном зберігання.

 Специфічні вимоги:

 Вік: по закінченні терміну навчання - не менше 16 років.

 Стать: чоловіча, жіноча.

 Медичні обмеження.

