

## 3-й розряд

**Завдання та обов'язки.** 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 (комплектує), роздає страви масового попиту.

**Повинен знати:** рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості, правила роздачі (комплектації), терміни та умови зберігання страв; види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки 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 теплової обробки продуктів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання; правила використання та призначення в технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; правила роботи підприємств громадського харчування; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

**Кваліфікаційні вимоги.** Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації "кваліфікований робітник" за професією кухаря 3 розряду. Без вимог до стажу роботи.

**Приклади робіт.** 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 смаження та випікання; промивання, зачищення, нарізання овочів та зелені; розморожування м'яса, риби; потрошіння дичини, птиці, риби.

### 4-й розряд

**Завдання та обов'язки.** 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 (заправні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готує різні види пасерування та соуси на кістковому бульйоні і на молоці. Готує 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). 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 риби частикових порід. Виготовляє та порціонує напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини. Видає виготовлені страви.

**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 кролів, властивість цих продуктів; правила виготовлення напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини; порядок обробки

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.

**Кваліфікаційні вимоги.** 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, кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 4 розряду.

**Приклади робіт.** Нарізання 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, січеників; тушкування, смаження, запікання риби (карасі в сметані, тарань з медом та ін.); нарізання м'яса, виготовлення котлетної маси, додавання необхідних інгредієнтів для готування битків, рагу, гуляшу; виготовлення овочевих, круп'яних запіканок; підготовлення птиці для варіння та смаження, овочів до фарширування тощо.

**5-й розряд**

**Завдання та обов'язки.** 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, 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 вироби 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.

**Повинен знати:** рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості, термінів та умов зберігання, порціювання, оформлення та подавання страв, кулінарних виробів; основи раціонального, лікувального та лікувально-профілактичного харчування; рецептури та технологію виготовлення дієтичних страв, види та способи обробки 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; 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.

**Кваліфікаційні вимоги.** Базова вища освіта (молодший спеціаліст) за напрямом підготовки "Харчова технологія та інженерія" (спеціальність "Технологія харчування") або професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації "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, кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 5 розряду.

**Приклади робіт.** Обробляння, нарізання риби та виготовляння асорті рибного, риби заливної з гарніром, оселедців під "шубою", риби відварної з гарніром і хроном, ковбаси з риби та ін.; обробляння, нарізання м'яса та виготовляння язика заливного, асорті м'ясного, холодців, рулетів, паштетів, ковбаси "Домашньої", кров'яної, буженини, шпигованої часником тощо; підготовляння необхідних компонентів та варіння бульйонів прозорих з м'яса, птиці; заправних супів, борщів, розсольників, юшок, кулешів вегетаріанських та холодних супів; виготовляння гарячих та холодних соусів з додаванням особливих добавок (вина, грибів, каперсів тощо); виготовляння 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. Кваліфікаційна характеристика затверджена Міністром зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України, наказ №918 від 30.11.1999р. та погоджена Першим заступником Міністра праці та соціальної політики України 12.10.1999р. (Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Випуск 65. Торгівля та громадське харчування. Київ 1999р.)