Проект

**Професійного стандарту**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***(позначення стандарту)***

**з професії - Кухар**

**1. Основна мета виду професійної діяльності – приготування та відпуск страв, кулінарних виробів та напоїв**

**2. Кваліфікаційний рівень за Національною рамкою кваліфікацій – 4**

**3. Вид економічної діяльності (код КВЕД ДК009: 2010):**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Секція I** | Тимчасове розміщення і організація харчування | **Розділ 56** | Діяльність і забезпечення стравами і напоями | **Групи:**  **56.1**  **56.2**  **56.3** | Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування  Постачання страв  Обслуговування напоями |

**4. Назва професійної діяльності (код КП ДК 003: 2010):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Розділ** | **Підрозділ** | **Підклас** |
| 5 | 5122 | 5122 |
| Працівники сфери торгівлі і послуг | Кухар | Кухар |

**1.5. Узагальнена професія:** кухар

**1.6. Професія (назва та код КП ДК 003: 2010):** кухар

**1.7. Назви типових посад:** кухар

**1.8. Освітньо-кваліфікаційний рівень:** кваліфікований робітник**.**

**2. Загальні вимоги до професійної діяльності**

**2.1. Загальні компетенції**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Загальні компетенції** |
|  | Здатність відповідально ставитися до професійної діяльності |
|  | Володіння професійною лексикою |
|  | Здатність діяти в нестандартних ситуаціях |
|  | Здатність працювати в команді |
|  | Дотримання професійної етики |
|  | Запобігання конфліктних ситуацій |
|  | Здатність прогнозувати результати діяльності |

**2.2. Базові професійні компетенції**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Базові професійні компетенції** |
|  | **Здійснювати підготовчі процеси в роботі кухаря** |
|  | **Проводити підготовчі операції до технологічного процесу приготування страв, кулінарних виробів та напоїв** |
|  | **Проводити технологічний процес приготування страв, кулінарних виробів і напоїв.** |
|  | **Дотримувати вимоги охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності** |

**3. ЗАГАЛЬНЕНИЙ ОПИС ТРУДОВИХ ФУНКЦІЙ ПРОФЕСІЙНОГО СТАНДАРТУ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **Трудова функція** | **Трудова дія** | **Код** |
| **Найменування** | **Найменування** |
| **1** | **Здійснювати підготовчі процеси**  **в роботі кухаря** | Підготувати виробничих інвентар і кухонних посуд |  |
| Підготувати столовий посуд і прибори |  |
| Підготуватись до робочого процесу, готувати робоче місце. |  |
| Отримувати сировину зі складу або від постачальника. |  |
| **2** | **Проводити підготовчі операції до технологічного процесу приготування страв, кулінарних виробів та напоїв** | Проводити обробку овочів та грибів |  |
| Виконувати різні способи нарізки овочів, фруктів, грибів. |  |
| Проводити обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса для приготування страв та кулінарних виробів. |  |
| Проводити обробку м’яса домашньої птиці |  |
| Проводити обробку м’яса дичини |  |
| Проводити обробку риби: прісноводної, морської осетрових порід |  |
| Проводити обробку і підготовку нерибних продуктів моря |  |
| Готувати напівфабрикати. |  |
| **3** | **Проводити технологічний процес приготування страв, кулінарних виробів і напоїв.** | Дотримуватись рецептури та технологічних карток приготування. |  |
| Проводити процеси приготування страв та напоїв. |  |
| Оформлювати і відпускати страви. |  |
| **4** | **Дотримуватись вимоги охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності** | Дотримуватись вимог особистої гігієни і санітарії. |  |
| Дотримуватись вимог санітаріїпід час приготування, оформлення і відпуску страв, кулінарних виробів і напоїв. |  |
| Виконувати правила експлуатації технологічного обладнання, інструменту і інвентарю. |  |

**4. ОПИС ТРУДОВИХ ФУНКЦІЙ**

**Трудова функція 1**

**Здійснювати підготовчі процеси в роботі кухаря**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **Трудові дії** | **Необхідні уміння** | **Необхідні знання** |
|  | Підготувати виробничий інвентар і кухонний посуд | **Уміти:**   * Перевіряти справність і підготувати обладнання та інвентарю до роботи; * Користуватися миючими та дезінфікуючими засобами для підготовки кухонного посуду та інвентарю до роботи; * Дотримуватись інструкцій для використання миючих та дезінфікуючих засобів при підготовці кухонного посуду та інвентарю до роботи; * Готувати до роботи інвентар та кухонний посуд дотримуючись правил санітарії та гігієни; * Забезпечувати правильне зберігання чистого інвентарю та кухонного посуду; * Забезпечувати правильне зберігання миючих та дезінфікуючих засобів. | **Знати:**  - Класифікацію виробничого інвентарю та кухонного посуду;  - Види поверхонь виробничого інвентарю та кухонного посуду;  - Вимоги до якості підготовки виробничого інвентарю та кухонного посуду;  - Правила чистки та обробки різних видів поверхонь виробничого інвентарю та кухонного посуду;  - Види та правила експлуатації посудомийних машин;  - Правила охорони праці при експлуатації посудомийних машин;  - Правила використання миючих та дезінфікуючих засобів для виробничого інвентарю та кухонного посуду;  - Вимоги санітарії та гігієни при підготовці виробничого інвентарю та кухонного посуду;  - Вимоги до особистої гігієни під час підготовки кухонного посуду та інвентарю;  - Правила зберігання миючих та дезінфікуючих засобів; |
|  | Підготувати столовий посуд і прибори | **Уміти:**   * Перевіряти справність та підготувати обладнання для підготовки столового посуду та приборів до роботи; * Користуватися миючими та дезінфікуючими засобами для підготовки кухонного посуду та інвентарю до роботи; * Дотримуватись інструкцій для миючих та дезінфікуючих засобів при підготовці кухонного посуду та інвентарю до роботи; * Готувати до роботи столовий посуд та прибори дотримуючись правил санітарії та гігієни; * Забезпечувати правильне зберігання чистого столового посуду та приборів; * Забезпечувати правильне зберігання миючих та дезінфікуючих засобів | **Знати:**  - Класифікацію столового посуду та приборів;  - Види та призначення столового посуду та приборів;  - Вимоги до якості підготовки столового посуду та приборів;  - Правила чистки та обробки різних видів столового посуду та приборів;  - Вимоги санітарії та гігієни при підготовці столового посуду та приборів;  - Вимоги до особистої гігієни під час підготовки столового посуду та приборів;  - Правила зберігання миючих та дезінфікуючих засобів;  - Правила зберігання чистого столового посуду та приборів |
|  | Підготуватись до робочого процесу, готувати робоче місце. | **Уміти:**   * Перевіряти стан робочого одягу (уніформу) та дотримуватись особистої гігієни (чистоти рук, прибирати волосся тощо); * Перевіряти справність та стан готовності до роботи технологічного обладнання, інструменту та інвентарю, усіх робочих поверхонь для приготування страв; * Ввімкнути та налаштувати обладнання на виконання технологічних операцій; * Дотримуватись інструкцій по зберіганню обладнання; * Контролювати стан зони зберігання та прибирання сміття; * Проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструменту, інвентарю; * Робити підготовку ваговимірювальних пристроїв до роботи (перевірка справності та чистоти); * Підбирати необхідне устаткування, інвентар; * Дотримуватись вимоги особової гігієни та санітарії. | **Знати:**  **-** Основні вимоги до особистої гігієни і санітарії кухаря;  Основні вимоги до підготовки робочого місця кухаря;  - Види техніки для прибирання та засобів прибирання;  - Правила прибирання різних типів технологічного обладнання;  - Способи упаковки та зберігання продуктів харчування, що залишилися;   * Види технологічного обладнання, інвентарю, інструменту, їх призначення; * Правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, догляду, визначення їх справності, усунення дрібних неполадок; * Правила зберігання хімічних речовин поряд із продуктами харчування; * Правила гігієни і санітарії у ресторанному господарстві. * Небезпеку та ризики при недотриманні правил гігієни та санітарії на робочому місці; * Стандарти ISO 9001, ISO 21000, HACCP |
|  | Отримувати сировину зі складу або від постачальника. | **Уміти:**   * Отримувати сировину за кількістю і якістю від постачальника або зі складу; * Оформлювати документально приймання сировини від постачальника або зі складу підприємства; * Працювати з маркуванням; * Визначати якість продуктів, інгредієнтів відповідно до нормативно-технічної документації (сертифікатів якості, маркування); * Дотримуватися товарного сусідства при зберіганні сировини та інгредієнтів; * Користуватися ваговимірювальним обладнанням при зважуванні сировини; * Розміщувати сировину на зберігання дотримуючись правил та вимог * Підбирати необхідні інгредієнти та сировину. * Упаковувати та складати залишки продуктів харчування з урахуванням вимог; * Вирішувати нестандартні ситуації. | **Знати:**   * Хімічний склад, види, класифікацію і асортимент продовольчих товарів, методи визначення їх якості, умови зберігання та використання; * Знати розрахунок кількості необхідної сировини та інгредієнтів; * Правила приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю; * Способи визначення якості сировини; * Правила перевірки контрольного зважування сировини; * Правила та порядок дій при виявленні недоліків під час приймання сировини від постачальника та зі складу підприємства; * Типи виробничої тари та правила поведінки з тарою постачальника; * Правила розміщення сировини на тимчасове зберігання; * Час зберігання розмороженої сировини між прийманням і зберіганням; * Правила оформлення приймання сировини від постачальника та зі складу підприємства |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Трудова функція 2**  **Проводити підготовчі операції до технологічного процесу приготування страв, кулінарних виробів і напоїв** | | | |
|  | Проводити обробку овочів та грибів | **Уміти:**   * Дотримуватися умов зберігання оброблених овочів та грибів, горіхів, фруктів, ягід в свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді; * Перевіряти за органолептичними методами якість овочів та грибів для приготування страв; * Використовувати різні методи обробки овочів та грибів з урахуванням вимог для приготування страв; * Мінімалізувати відходи під час обробки овочів та грибів в залежності від сезону; * Забезпечувати тимчасове зберігання оброблених овочів та грибів перед приготуванням страв. | **Знати:**   * Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, горіхів, фруктів, ягід; * Харчову цінність різних овочів та грибів; * Вимоги до якості овочів та грибів; * Правила зберігання овочів та грибів; * Правила зберігання сухих, заморожених та консервованих, маринованих грибів; * Правила перевірки овочів та грибів на відповідність технологічним вимогам приготування страв; * Наближені норми виходу овочів та грибів після обробки; * Вимоги до якості оброблених овочів та грибів; * Методи обробки овочів, грибів та зелені; * Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовується для обробки овочів; * Способи мінімалізації відходів під час обробки овочів та грибів; * Правила зберігання оброблених овочів та грибів для подальшого приготування страв. * Правила утилізації відходів. |
|  | Виконувати різні типи нарізки овочів і фруктів, грибів. | **Уміти:**   * Перевіряти органолептичним способом якість оброблених овочів, фруктів та грибів, горіхів, ягід призначених для нарізання різними способами; * Підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним при нарізання овочів, фруктів, грибів різними способами; * Нарізати овочів відповідними методами нарізки; * Нарізати овочі складними формами, складання композицій; * Виготовляти елементи з овочів для оформлення страв; * Володіти простими та складними формами нарізки; * Володіти сучасними прийомами карвінгу, ф’южен та ін.; * Мінімалізувати відходи при нарізанні овочів, фруктів та грибів; * Дотримуватися температурних умов для тимчасового зберігання овочів, фруктів та грибів, ягід та горіхів; * Дотримуватися охорони праці та правил санітарії ті гігієни під час нарізання овочів, фруктів і грибів та оформлення страв | **Знати:**  **-** Вимоги до якості овочів, фруктів та грибів призначених для різних видів нарізки;  - Норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки;  **-** Прийоми нарізки овочів, фруктів та грибів;  - Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю призначеного для нарізання овочів, фруктів та грибів;  - Техніку нарізання коренеплодів і клубнеплодів: соломкою, великими та дрібними брусочками, кубиками, кружальцями, шматочками та іншими різновидами нарізки;  -Техніку нарізання капусних овочів: соломкою, шашичками;  - Техніку нарізання цибулевих овочів: соломкою і тонкою соломкою, кубиками, дольками, кільцями, на півкільцями;  - Техніку нарізання томатових та гарбузових овочів;  - Техніку підготовки овочів, фруктів, ягід та грибів для фарширування;  - Техніку нарізання грибів;  - Правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів;  - Правила зберігання нарізаних овочів, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді;   * Сучасні тенденції карвінгу, ф’южен. |
|  | Проводити обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса для приготування страв та кулінарних виробів. | **Уміти:**   * Дотримуватися умов зберігання баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді; * Перевіряти якість охолодженних і заморожених м’ясних туш та окремих частин м’яса;   - Забезпечувати температурний і часовий режим розморожування баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш з урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів;   * Підбирати  виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці м’ясних туш і підготовці окремих частин м'яса; * Використовувати необхідний виробничий інвентар та технологічне обладнання для обробки м’ясних туш та підготовки окремих частин м'яса з урахуванням вимог техніки безпеки при: розморожуванні, обмиванні, обсушуванні, обробленні, обвалюванні, жилкуванні, зачистці, охолодженні , заморожуванні; * Здійснювати різні дії при обробці м’ясних туш і підготовці окремих частин м'яса; * Дотримуватися технологічних вимог та техніки безпеки при обробленні і обвалюванні м’ясних туш і підготовці окремих частин м'яса; * Забезпечувати температурний і часовий режим при охолоджені і заморожуванні підготовлених великошматкових напівфабрикат із м’яса з урахуванням вимог до безпечності продуктів харчування; * Забезпечувати правильне зберігання охолоджених і морожених великошматкових напівфабрикатів з баранини, яловичини, телятини, свинини призначених для подальшого використання. | **Знати:**   * Морфологічний склад м'яса. * Основні характеристики м'яса великої рогатої і дрібної худоби;   - Харчову цінність різних типів м'яса.  - Вимоги до якості охолоджених і заморожених баранячих туш;  - Правила зберігання баранячих туш в охолодженому і замороженому вигляді;  - Технологічні схеми оброблення баранячих, яловичих, телячих і свинячих туш. (обробки);   * Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, які використовують при зберіганні і  обробці м’ясних туш і підготовці окремих частин м'яса для приготування страв та кулінарних виробів;   - Види і характеристики великошматкових напівфабрикатів з яловичини, телятини, свинини і баранини;  - Кулінарне використання зачищених частин туш яловичини, телятини, свинини і баранини;   * Методи обробки баранячих, телячих, яловичих та туш із свинини для приготування великошматкових напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, оброблення, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування. * Техніку виконання дій: обмивання, обсушування, оброблення, обвалювання, жилкування, зачистка; * Приблизні норми виходу готових великошматкових напівфабрикатів з баранячих, яловичих та туш із свинини;   - Вимоги до якості готових великошматкових напівфабрикатів з м’яса;  - Способи мінімізації відходів при обробленні і обвалюванні м’ясних туш і підготовці окремих частин м'яса для приготування напівфабрикатів та готових страв;  - Послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів з м’яса;  - Техніку та методи обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих кісток для використання при приготуванні бульйонів;  - Правила охолодження і заморожування підготовлених великошматкових напівфабрикатів з м’яса, призначених для подальшого використання;  - Правила зберігання великошматкових напівфабрикатів з м’яса в охолодженому і замороженому вигляді. |
|  | Проводити обробку м’яса домашньої птиці | **Уміти:**   * Дотримуватись умов зберігання домашньої птиці в охолодженому і замороженому вигляді;   - Перевіряти якість охолодженої і мороженої домашньої птиці.  - Забезпечувати температурний і часовий режим розморожування домашньої птиці з урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів;  - Обробляти м'ясо домашньої птиці;  - Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці домашньої птиці;  - Забезпечувати температурний і погодинний режим при охолодженні і заморожуванні домашньої птиці з урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів. | **Знати:**   * Основні характеристики різних видів домашньої птиці;   - Харчову цінність різних видів домашньої птиці;  - Вимоги до якості охолодженої і мороженої домашньої птиці.;  - - Методи обробки свійської птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обпалення, видалення голів, шиї і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка в «кишеньку», розруб на частини, нарізка, порціонування, пластування курчат, маринування, зняття м'якоті, зачистка філе, видалення плівки з філе, формування філе, обробка субпродуктів; - Способи і види оброблення і заправки домашньої птиці.  - Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовуються при обробці домашньої птиці;  - Правила та температурні режими зберігання м’яса домашньої птиці. |
|  | Проводити обробку м’яса дичини | **Уміти:**   * Дотримуватись умов зберігання м’яса дичини в охолодженому і замороженому вигляді;   - Перевіряти органолептичними способом якість охолодженого та замороженого м’яса дичини;  - Забезпечувати температурний і часовий режим розморожування м’яса дичини з урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів;  - Обробляти м'ясо дичини;  - Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці м’яса дичини;  - Забезпечувати температурний і часовий режим при охолодженні і заморожуванні м’яса дичини з урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів. | **Знати:**   * Основні характеристики різних видів дичини (крупнокусковое м'ясо диких тварин, дрібна й велика перната дичина, кролики і зайці); * Харчову цінність різних видів дичини.   - Вимоги до якості охолодженої і мороженої дичини;  - Правила зберігання різних видів дичини в охолодженому і мороженому вигляді;  - Методи обробки дичини: розморожування, обскубування, обпалення, видалення крильця, голів, шийки і ніжок, потрошіння, доочищення, промивання, заправка, нарізка, розруб, зачистка, знімання м'якоті, вимочування, маринування, порціонування, обробка птахів , охолодження, заморожування.  - Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю які використовувані при обробці дичини;  - Способи мінімалізації відходів при первинній обробці дичини |
|  | Проводити обробку риби: прісноводної, морської,осетрових порід | **Уміти:**   * Дотримуватися умов зберігання риби прісноводної, морської, осетрових порід в охолодженому і мороженому вигляді;   - Перевіряти органолептичними способом якість риби прісноводної, морської, осетрових порід;   * Забезпечувати температурний і часовий режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів; * Вибирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці риби; * Здійснювати обробку риби прісноводної, морської, осетрових порід;   - Забезпечувати температурний і часовий режим зберігання охолодженої і замороженої риби з урахуванням вимог до безпеки продуктів харчування; | **Знати:**   * Характеристику прісноводної, морської риби осетрових порід ; * Харчова цінність прісноводної, морської, риби осетрових порід; * Вимоги до якості живої, охолодженої і мороженої риби. * Правила зберігання пораненої, живої, охолодженої і мороженої риби; * Норми виходу обрабленої риби; * Вимоги до якості обрабобленої риби; * Методи обробки прісноводної, морської, риби осетрових порід: розморожування, очищення від луски, видалення голів і плавників, видалення слизу, патрошіння, промивання, пластування, оброблення, обробка маленьких рибок і субпродуктів з риби, охолодження, заморожування; * Особливості обробки деяких видів риб; * Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовуються при обробці риби;   - Способи мінімізації відходів при обробці прісноводної, морської, риби осетрових порід;  - Послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: обробленої риби в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) у пластованому вигляді, філе без шкіри, філе зі шкірою, оброблення меленьких рибок, оброблення рибних субпродуктів;  - Правила охолодження і заморожування обробленої прісноводної, морської, риби осетрових порід;  - Правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому і мороженому вигляді. |
|  | Проводити обробку і підготовку нерибних продуктів моря | **Уміти:**   * Дотримуватися умов зберігання нерибних продуктів моря в різному вигляді;   - Перевіряти органолептичними способом якість нерибних продуктів моря;  - Забезпечувати температурний і часовий режим розморожування нерибних продуктів моря з урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів;  - Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці та підготовці нерибних продуктів моря;  - Здійснювати обробку  та підготовку нерибних продуктів моря різними методами;  - Дотримуватись технологічних вимоги при підготовці нерибних продуктів моря;  - Забезпечувати температурний і часовий режим охолодження і заморожування оброблених нерибних продуктів  моря з урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів;  - Забезпечити правильне зберігання оброблених нерибних продуктів моря, призначених для подальшого використання, в охолодженому і мороженому вигляді. | **Знати:**  - Основні характеристики різних видів нерибних продуктів моря.  - Харчову цінність різних видів нерибних продуктів моря;  - Вимоги до якості живих раків;  -Вимоги до якості охолоджених і морожених нерибних продуктів моря;  - Вимоги до якості свіжих, сушених й морожених морських водоростей;  - Правила зберігання нерибних продуктів моря в свіжому, охолодженому і мороженому вигляді.  - Правила зберігання живих раків.  - Правила зберігання свіжих, сушених й морожених морських водоростей.  - Норми виходу підготовлених нерибних продуктів моря;  - Вимоги до якості підготовлених нерибних продуктів моря;  - Методи обробки нерибних продуктів моря: розморожування, очищення, патрошіння, промивання, оброблення, нарізка, замочування, панирование, охолодження, заморожування.  - Види і способи нарізки нерибних продуктів моря;  - Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, використовувані при обробці і підготовці  нерибних продуктів моря;  - Способи мінімалізації відходів при обробці нерибних продуктів моря$  - Правила охолодження і заморожування оброблених нерибних продуктів моря. |
|  | Готувати напівфабрикати. | **Уміти:**   * Готувати натурально-січену і котлетну масу з м’яса, риби та напівфабрикати з неї; * Готувати різними способами основні напівфабрикати з м’яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові, з січеної та котлетної маси;   - Готувати напівфабрикати з м’ясних субпродуктів;  - Готувати напівфабрикати з домашньої птиці;  - Готувати напівфабрикати з дичини;   * Готувати напівфабрикати з натуральної риби; * Готувати напівфабрикати для соусів: овочеві і борошняні пасеровки. * Безпечно користуватися виробничим інвентарем та обладнанням при приготуванні напівфабрикатів; * - Дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; * Перевіряти органолептичними способом якість приготовлених напівфабрикатів з м’яса та риби;   - Забезпечувати температурний і часовий режим зберігання напівфабрикатів з м’яса та риби в охолодженому та замороженому вигляді;  - Забезпечувати економне та продуктивне використання залишків зачистки продуктів для приготування напівфабрикатів. | **Знати:**  **-** Основні характеристики різних видів крупно кускових напівфабрикатів з м'яса яловичини, телятини, баранини і свинини та напівфабрикатів з риби;  - Харчова цінність різних видів напівфабрикатів з м'яса та риби;  - Вимоги до якості охолоджених і морожених напівфабрикатів з м’яса.  - Правила відбору м'яса по якості і кількості відповідно до технологічних вимог до готових основних напівфабрикатів з м'яса;  - Норми виходу готових основних напівфабрикатів з м'яса та риби;  - Вимоги до якості готових основних напівфабрикатів з м'яса та риби;   * Методи приготування основних напівфабрикатів з м'яса та риби: розморожування, нарізка, маринування, подрібнення на м'ясорубці, перемішування рубаної і котлетної маси, вибивання котлетної маси, порціонування, панірування ,охолодження, заморожування; * - Способи і види нарізки напівфабрикатів;   - Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, використовувані при приготуванні напівфабрикатів з м'яса та риби .  - Способи мінімалізації відходів при приготуванні напівфабрикатів з м'яса та риби;   * Послідовність і правила приготування порційних і дрібно кускових натуральних напівфабрикатів з яловичини (стейк, біфштекс, лангет, бефстроганов, м'ясо для шашлику, гуляш, антрекот, азу, зрази натуральні, яловичина духова), телятини (натуральні котлети, ескалоп), баранини (натуральні котлети, ескалоп, м'ясо для шашлику, баранина духова, м'ясо для плову, рагу) і свинини (натуральні котлети, ескалоп, м'ясо для шашлику, піджарка, свинина духова, гуляш, рагу), домашньої птиці (котлети, биточки, шніцеля, зрази, тефтелі), риби (стейки, котлети, биточки, зрази); * Послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів: ромштекс , котлет відбивних, шніцелів натуральних;   - Послідовність і правила приготування рубаної і котлетної маси з м'яса та риби;  - Технологія приготування маринадів для м'яса, домашньої птиці, дичини, маринадів для риби;  - Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання; |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Трудова функція 3**  **Проводити технологічний процес приготування страв, кулінарних виробів і напоїв** | | | |
|  | Дотримуватись рецептури та технологічних карток приготування | **Уміти:**   * Читати і складати технологічні картки, рецептури приготування страв, кулінарних виробів та напоїв; * Працювати із збірником рецептур страв і кулінарних виробів; * Визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; * Розраховувати кількість вкладки інгредієнтів відповідно до кількості порції; | **Знати:**   * - Збірник рецептур страв і кулінарних виробів; * - Правила послідовності технологічного процесу приготування страв, кулінарних виробів та напоїв * Інструкційно-технологічні рецептури приготування страв, кулінарних виробів та напоїв * Способи усунення дефектів в готовій продукції; |
|  | Проводити процеси приготування страв та напоїв. | **Уміти:**   * Дотримуватись послідовності технологічного процесу приготування страв кулінарних виробів та напоїв; * Готувати страви і гарніри з овочів і грибів різними способами теплової обробітки; * Готувати супи; * Готувати соуси різними способами; * Готувати страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів; * Готувати страви з риби та морських продуктів різними способами; * Готувати страви з м’яса різними способами * Готувати страви з яєць і сиру різними способами; * Готувати холодні страви і закуски; * Готувати солодкі страви і напої; * Готувати тісто і вироби з нього; * Готує страви для лікувально-профілактичного, дієтичного харчування; * Готує національні фірмові страви та страви іноземних кухонь. | **Знати:**   * Технологію приготування страв і гарнірів з овочів і грибів різними способами; * Технологію приготування супів; * Технологія приготування соусів різними способами; * Технологію приготування страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів; * Технологію приготування страв з риби та морських продуктів різними способами; * Технологію приготування страв з м’яса різними способами; * Технологію приготування страв з яєць і сиру різними способами; * Технологію приготування холодних страв і закусок; * Технологію приготування солодких страв і напоїв, тіста та виробів з нього; * Технологію приготування страв для лікувально-профілактичного, дієтичного харчування; * Технологію приготування фірмових страв та страв іноземних кухонь. |
|  | Оформлювати і відпускати страви. | **Уміти:**   * Підбирати кухонний та столовий посуд для відпуску страв; * Порціонувати готові страви; * Оформлювати готові страви; * Подавати готові страви в т.ч. із застосуванням сучасних форм і методів; * Проводити якісну оцінку готових страв, кулінарних виробів та напоїв; * Зберігати готові страви, кулінарні вироби та напої. * Дотримуватися температурного режиму подачі готових страв та напоїв. | **Знати:**   * Товарознавчу характеристику, харчову цінність страв та напоїв; * Класифікацію та види кухонного та столового посуду; * Послідовність порціонування готових страв; * Способи оформлення готових страв, кулінарних виробів та напоїв; * Методи визначення якості страв, кулінарних виробів та напоїв; * Температуру подачі готових страв та напоїв; * Умови і терміни зберігання готових страв, кулінарних виробів та напоїв; * Вимоги до якості страв та напоїв. |
| **Трудова функція 4**  **Дотримуватись вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності** | | | |
|  | Дотримуватись вимог особистої гігієни і санітарії | **Уміти:**   * Підтримувати чистоту у приміщеннях; * Перевіряти санітарний стан робочого місця, своєчасно усувати недоліки; * Прибирати пил з обладнання, інструменту підтримувати його належний санітарний стан; * Уникати забруднення обладнання, інструменту та інвентарю; * Охайно виглядати протягом робочого дня; * утримувати формений одяг у належному санітарному стані | **Знати:**   * Правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни; * Систему АРККТ (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та WACS. |
|  | Дотримуватись вимог санітарії та безпеки праці під час приготування, оформлення і відпуску страв, кулінарних виробів і напоїв. | **Уміти:**   * Привести в належний санітарний стан робоче місце; * Підтримувати технологічне обладнання та інвентар в чистоті; * Дотримуватись правил безпеки праці та вимог санітарії під час первинної обробки харчових продуктів; * Дотримуватись правил безпеки праці та вимог санітарії під приготування, оформлення, відпуску страв, кулінарних виробів, напоїв. | **Знати:**   * Санітарні вимоги щодо первинної обробки харчових продуктів та приготування страв, кулінарних виробів та напоїв; * Правила безпеки праці під час первинної обробки харчових продуктів та приготування страв, кулінарних виробів та напоїв; |
|  | Виконувати правила експлуатації технологічного обладнання, інструменту і інвентарю. | **Уміти:**   * Користуватись нормативно-правовими актами з питань охорони праці та охорони навколишнього середовища; * Користуватись правилами і нормами протипожежного захисту; * Користуватись засобами протипожежного захисту; * Дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт; * Надавати першу медичну допомогу; * Проводити заміну, ремонт або відновлення інвентарю, інструменту, обладнання та устаткування; * Здійснювати систематичний контроль та оглядати стан робочої зони після закінчення робочої зміни. | **Знати:**   * Основні правила та норми з охорони праці напідприємстві; * Основні правила пожежної та електробезпеки на підприємстві; * Правила поведінки при виникненні пожежі та в надзвичайних ситуаціях; * Шляхи та місце знаходження плану евакуації; * Засоби пожежогасіння, дії при наданні першої медичної допомоги. |

**5. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОФЕСІЙНОГО СТАНДАРТУ**

**5.1 Розробники професійного стандарту**

* Дмитро Орловський, Марія Черненко, Тетяна Моїсеєнко - начальники служби по підбору та утриманню персоналу торговельної мережі «Фокстрот. Техніка для дому»
* Алевтина Белецька – прес-секретар Групи компаній Фокстрот
* Ольга Голинська – фахівець зі зв’язків із громадськістю та пресою ГК «Фокстрот»
* Олег Іванов – генеральний директор Асоціації підприємств побутової техніки та електроніки (АППТЕ)
* Наталія Притульська – перший проректор Київського національного торговельно-економічного університету (КНТЕУ)
* Віктор Осика – декан факультету товарознавства і торговельного підприємництва КНТЕУ
* Лідія Кришемінська – директор Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету (ВКУ КНТЕУ)
* Вікторія Деревлюк – заступник директора з навчально-виробничої роботи ВКУ КНТЕУ
* Валентина Домченко та Валентина Уварова – майстри виробничого навчання ВКУ КНТЕУ
* Юлія Герзаніч – керівник напряму Консалтинг компанії «МСG»
* Катерина Скибська – директор кадрового агентства «Допомога Ukraine»

*Організації, що брали активну участь у розробленні профстандарту:*

- Європейська Бізнес Асоціація – Ірина Здоревська

- Федерація Металургів України – Олена Колеснікова

- Аналітичний центр «БЕСТ» при СКМ – Ганна Царенко

*Державний сектор:*

- Федерація роботодавців України – директор департаменту розвитку трудового потенціалу та корпоративної соціальної відповідальності Родіон Колишко

- Українська торговельна асоціація – генеральний директор Ігор Кішко

- Міністерство освіти і науки України – начальник відділу взаємодії з соціальними партнерами та виробництвом Сергій Коваленко

*Торговельні мережі – ритейлери:*

- Торговельна мережа «Фокстрот. Техніка для дому» - національний тренер управління по роботі з персоналом Василь Майданович, начальник відділу поставок Олена Слободяник, начальник групи сертифікації та маркування відділу поставок Ганна Ващенко

- ТМ «Секунда» - керівник роздрібної мережі Олена Цимбалюк

- ДОО «МТІ» - керівник НR підрозділу Світлана Гуцман

- ТОВ «АТБ-Маркет» - керівник відділу підбору та адаптації персоналу Оксана Яланська

- Національна мережа будівельних супермаркетів «Епіцентр-К» - Оксана Риженко

- Торговельна мережа «Брусничка» - Інна Бірюкова

- ТМ «Novus» - директор із персоналу Олена Ступак

- ТМ «Фуршет» - директор учбового центру «Кепітел Консалтинг Груп» Вікторія Тищенко, керівник проекту рекрутингу й мотивації Людмила Бурдук

- ТМ «Еко-market» - провідний менеджер із персоналу Ольга Кузьменко

**5.2. Номер стандарту**

**5.3 Дата затвердження стандарту:**

**5.4 Дата наступного перегляду стандарту**

**5.5. Аркуш реєстрації змін професійного стандарту**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Зміна до професійного стандарту** | **Дата внесення зміни** |
|  |  |  |