

### **Повар 3 разряда должен знать**

1. Правила, способы и приемы механической кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов;
2. Основные и вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов;
3. Технологические процессы и приемы, применяемые при выполнении операций по подготовке картофеля, овощей, грибов, рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы к тепловой обработке;
4. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, консервов, концентратов и других продуктов к тепловой обработке;
5. Ассортимент и технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы (рыбной, мясной, из птицы);
6. Технологию приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков, требования к его качеству;
7. Основные приемы тепловой обработки, правила варки, жарения, запекания;
8. Технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки годности и условия хранения блюд (отварных картофеля и овощей, яиц, каш, бобовых и макаронных изделий, жареного картофеля и овощей, изделий из котлетной массы, блинов, оладий, блинчиков, овощных и крупяных запеканок, блюд из консервов);
9. Назначение, правила использования технологического оборудования, весоизмерительных приборов и посуды. Правила ухода за ними;
10. Виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
11. Содержание технологических карт, рецептов блюд, требующих простой кулинарной обработки, правила пользования ими;
12. Правила и способы рациональной организации рабочих мест для механической обработки полуфабрикатов;
13. Характеристики основных показателей деятельности организаций общественного питания;
14. Требования безопасности труда при выполнении механических и тепловых операций, эксплуатации электрооборудования;
15. Основы психологии и этики в формировании деловых отношений при выполнении производственных работ;
16. Ассортимент бутербродов. Общие правила приготовления простых открытых и закрытых бутербродов;

17. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке к тепловой обработке блюд из полуфабрикатов, консервов;
18. Показатели качества, нормы отпуска бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов, концентратов;
19. Виды посуды, инвентаря, применяемых в холодном цехе, правила подбора и пользования;
20. Виды, назначение, правила эксплуатации технологического, холодильного оборудования, весоизмерительных приборов;
21. Виды, свойства и кулинарное назначение продуктов, используемых для приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов, концентратов; признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; условия и сроки хранения;
22. Технологическую документацию холодного цеха. Содержание технологических карт, правила построения рецептов;
23. Способы организации работы холодного цеха. Правила рациональной организации рабочих мест при приготовлении бутербродов, салатов, холодных закусок;
24. Правила порционирования (комплектации) блюд массового спроса;
25. Нормы отпуска, правила раздачи, порционирования и оформления супов, условия их хранения на раздаче и сроки реализации;
26. Нормы отпуска, правила раздачи, порционирования и оформления вторых блюд, условия их хранения на раздаче и сроки реализации;
27. Правила и нормы отпуска горячих напитков и сладких блюд, условия хранения на раздаче и сроки годности;
28. Показатели качества супов, вторых блюд, бутербродов, салатов, холодных закусок, горячих напитков и сладких блюд, требующих простой кулинарной обработки;
29. Правила оснащения раздаточных технологическим оборудованием, его назначение, правила эксплуатации и санитарного ухода;
30. Правила пользования и санитарного ухода за посудой, инвентарем и инструментами для раздачи готовых блюд и напитков;
31. Правила и способы рациональной организации рабочих мест для раздачи и отпуска супов, вторых блюд, напитков, сладких и холодных блюд;
32. Требования безопасности труда при работе на раздаче и эксплуатации оборудования.

### **Повар 3 разряда должен уметь**

1. Применять приемы механической обработки сырья и продуктов, нарезать овощи различными способами;

2. Выполнять основные и вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов;
3. Объяснять технологические процессы и применять приемы подготовки картофеля, овощей, грибов, рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы к тепловой обработке;
4. Производить подготовку круп, макаронных и бобовых изделий, яиц, творога, консервов, концентратов к тепловой обработке;
5. Характеризовать ассортимент полуфабрикатов, объяснять технологический процесс производства, выполнять отдельные операции приготовления полуфабрикатов из котлетной массы (рыбной, мясной, из птицы);
6. Готовить тесто для блинов, оладий, блинчиков, определять его качество;
7. Применять приемы тепловой обработки, производить варку, жарение, запекание;
8. Производить варку, жарку, запекание, соблюдать правила технологии приготовления блюд из отварного картофеля и овощей, яиц, каш, бобовых и макаронных изделий, жареного картофеля и овощей, изделий из котлетной массы, блинов, оладий, блинчиков, овощных и крупяных запеканок, блюд из консервов. Определять качество, сроки годности и условия хранения готовых блюд;
9. Использовать по назначению технологическое оборудование, весоизмерительные приборы, посуду, соблюдать правила эксплуатации и ухода за ними;
10. Характеризовать виды и качественные свойства сырья и продуктов, использовать по кулинарному назначению картофель, овощи, грибы, крупы, бобовые, макаронные изделия, творог, яйца, консервы, концентраты и другие продукты. Определять признаки порчи и недоброкачества, применять органолептические методы определения качества;
11. Соблюдать правила пользования технологическими картами, рецептурами блюд, требующих простой кулинарной обработки;
12. Соблюдать правила и применять способы рациональной организации рабочих мест при выполнении механических и ручных операций обработки сырья и продуктов, при тепловой обработке полуфабрикатов;
13. Характеризовать и использовать в работе основные экономические показатели деятельности организаций общественного питания;
14. Соблюдать требования безопасности труда при выполнении технологических операций (механических и тепловых), при эксплуатации электрооборудования;
15. Соблюдать деловые отношения при выполнении производственных работ;
16. Характеризовать ассортимент и приготавливать простые открытые и закрытые бутерброды;

17. Производить подготовку полуфабрикатов, консервов, концентратов к тепловой обработке;
18. Объяснять показатели качества блюд, определять нормы отпуска бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов, концентратов;
19. Характеризовать виды посуды, инвентаря, применяемых в холодном цехе, пользоваться ими, соблюдать правила подбора;
20. Характеризовать оборудование холодного цеха по видам, применять его по назначению; соблюдать правила эксплуатации;
21. Характеризовать виды и свойства продуктов, использовать их по кулинарному назначению для приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов, концентратов; объяснять признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; условия и сроки хранения;
22. Пользоваться технологической документацией холодного цеха: технологическими картами и рецептурами на блюда, требующие простой кулинарной обработки;
23. Организовывать работу холодного цеха. Соблюдать правила и применять способы рациональной организации рабочих мест при приготовлении бутербродов, салатов, холодных закусок;
24. Соблюдать правила порционирования, приемы оформления салатов, холодных закусок; создавать условия и соблюдать сроки реализации;
25. Соблюдать нормы отпуска и правила раздачи, порционирования, оформления супов, создавать условия их хранения на раздаче и соблюдать сроки реализации;
26. Соблюдать нормы отпуска, правила раздачи, порционирования и оформления вторых блюд, сроки реализации; создавать условия их хранения на раздаче;
27. Соблюдать нормы отпуска горячих напитков и сладких блюд, сроки реализации; создавать условия их хранения на раздаче;
28. Определять показатели качества супов, вторых блюд, бутербродов, салатов, холодных закусок, горячих напитков и сладких блюд, требующих простой кулинарной обработки;
29. Эксплуатировать технологическое оборудование раздаточных, производить за ним санитарно-гигиенический уход;
30. Применять правила пользования и санитарного ухода за посудой, инвентарем, инструментами для раздачи готовых блюд и напитков;
31. Соблюдать правила и применять способы рациональной организации рабочих мест для раздачи и отпуска супов, вторых блюд, напитков, сладких и холодных блюд;
32. Соблюдать требования безопасности труда при работе на раздаче и эксплуатации оборудования.