**Профессиограмма: профессии 16675 Повар**

****

**Характеристика работ:**

Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

**Повар** д**олжен знать:**

Правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

**Требования к индивидуальным особенностям:**

Необходима физическая выносливость, хорошее обоняние и вкусовая чувствительность, умение концентрировать и распределять внимание. Должен обладать хорошей оперативной и долговременной памятью, быть организованным дисциплинированным, честным.  
   
**Медицинские противопоказания:**  
Хронические заболевания органов пищеварения, органов дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервно-психические болезни, бактерио - и вирусоносительство.

[](http://www.google.ru/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjd6r25tY_LAhUoCpoKHeRaD5oQjRwIBw&url=http%3A%2F%2Fbibliopskov.ru%2Fcook.htm&psig=AFQjCNHHgY9rSmSqlB8pG6twF5ewvTK1ug&ust=1456368839123495)