

Повар

От обработки продуктов до составления меню и готового блюда. Программа объединяет работу на кухне, обслуживание и практику на предприятии.

ASV-HK-02 · Версия 1.2 · 06.10.2026

Организатор обучения

MTÜ ASV Koolitus · регистрационный код 80628575 · EHIS ID 2075202

Уведомление о хозяйственной деятельности 248562 · 21.09.2023

Адрес: Vabaduse väljak 2, Tallinn

+372 58 299 127 · info@asvkoolitus.ee · asvkoolitus.ee

Объём и направление

450 академических часов. 190 часов занятий в школе с практическими упражнениями, 200 часов практики на предприятии и 60 часов самостоятельной работы.

1013 Гостиничное обслуживание и общественное питание. Русский; возможность группы на эстонском — по согласованию. В обучение включена эстонская профессиональная терминология.

Для кого курс и условия поступления

Учащиеся от 16 лет, планирующие работать поваром в ресторане, кафе, столовой, производственной кухне или кейтеринге. Основное образование, владение языком обучения для понимания рабочих инструкций и готовность к практической работе на кухне. До практики уточняются требования рабочей среды и потребности учащегося.

Результаты обучения

PO1. Организует рабочее место и последовательность задач с соблюдением безопасности, гигиены и экономного использования ресурсов.

PO2. Обрабатывает продукты, готовит и подаёт закуски, супы, основные блюда, соусы и десерты по технологической карте.

PO3. Составляет и адаптирует меню с учётом целевой группы, пищевых аллергий, особенностей питания и расхода продуктов.

PO4. Готовит несложные хлебобулочные изделия по технологической инструкции, выбирая сырьё, тесто и рабочие приёмы.

PO5. Обслуживает клиента, взаимодействует с командой и анализирует качество блюд и организацию своей работы.

Учебный план

Все объёмы указаны в академических часах по 45 минут. Занятия в школе включают упражнения с преподавателем; практика на предприятии и самостоятельная работа учтены отдельно.

Модуль	В школе	Практика	Самост.	Всего
Введение	2	—	—	2
Оборудование и организация работы	4	—	4	8
Уборка и санитарная обработка	2	—	—	2
Составление и адаптация меню	12	—	—	12
Приём и хранение продуктов	2	—	—	2
Пищевая гигиена и безопасность	6	—	10	16
Приготовление блюд	118	—	28	146
Технология выпечки	30	—	10	40
Обслуживание клиентов	8	—	8	16
Практика на предприятии	—	200	—	200
Итоговое оценивание	6	—	—	6
Итого	190	200	60	450

190 часов занятий в школе с практическими упражнениями, 200 часов практики на предприятии и 60 часов самостоятельной работы.

Формат и расписание

Даты групп опубликованы в календаре обучения. Расписание занятий и язык согласуются до подтверждения регистрации. Оставьте заявку — ASV Koolitus уточнит подходящий вариант обучения.

Стоимость

2500 €. Итоговая цена. НДС не добавляется. MTÜ ASV Koolitus не является плательщиком НДС.

Практика на предприятии составляет 200 академических, или 150 астрономических часов.

Содержание обучения

1. Введение

Цели обучения, задачи повара, организация курса и обратная связь.

2. Оборудование и организация работы

Организация кухни и зала, безопасное использование оборудования, последовательность и планирование работ.

3. Уборка и санитарная обработка

Уборка кухни и оборудования, моющие средства и обращение с отходами.

4. Составление и адаптация меню

Меню для разных групп, растительное питание, безлактозные и безглютеновые варианты, питание детей и пожилых, расход продуктов.

5. Приём и хранение продуктов

Приём товара, проверка качества и маркировки, работа с запасами.

6. Пищевая гигиена и безопасность

Личная гигиена, микроорганизмы, предотвращение перекрёстного загрязнения, хранение и контроль температур.

7. Приготовление блюд

Подготовка, приправы и тепловая обработка, включая sous-vide; бульоны, супы, соусы, салаты, блюда из яиц, молочных продуктов, овощей, круп, рыбы и мяса; паста, паштеты, террины и десерты.

8. Технология выпечки

Пекарское оборудование, сырьё, виды теста, приготовление и отделка изделий.

9. Обслуживание клиентов

Подготовка к обслуживанию, сервировка, подача блюд и напитков, организация шведского стола.

10. Практика на предприятии

Работа на предприятии питания под руководством наставника, выполнение задач и дневник практики.

11. Итоговое оценивание

Практическое приготовление блюд, анализ работы и защита отчёта о практике.

Организация обучения и практика

Организация практики

До начала практики ASV Koolitus, учащийся и предприятие согласуют задачи, руководителя, график и порядок обратной связи. Практика проходит на предприятии, подходящем для достижения результатов программы. Учащийся ведёт дневник, фиксирует выполненные задания, готовит отчёт и самоанализ. Руководитель оценивает безопасность работы, профессиональные приёмы, взаимодействие с командой и выполнение задач. Место и порядок практики подтверждаются до начала обучения.

Методы обучения

Краткие лекции, демонстрация рабочих приёмов, практические задания с преподавателем, работа в парах и группах, разбор ситуаций, практика на предприятии и самостоятельная работа. Преподаватель даёт обратную связь и помогает исправить ошибки.

Самостоятельная работа

Организация работы — 4 часа, пищевая гигиена — 10, кулинария и технологические карты — 28, выпечка — 10, обслуживание — 8. Учащийся собирает портфолио, изучает терминологию, разбирает видеоматериалы, обосновывает выбранное меню и рабочие приёмы.

Учебная среда и оборудование

Теория проходит в классе или онлайн в реальном времени. Кулинарные упражнения выполняются в подходящей учебной кухне с рабочими поверхностями, холодильным и тепловым оборудованием, весами, термометрами, инвентарём и условиями для мойки и уборки. Адрес учебной кухни: Vabaduse väljak 2, Tallinn. Обеспечение продуктами, рабочей одеждой и инвентарём согласуется до регистрации. Практика проходит на предприятии питания.

Учебные материалы

Конспекты преподавателя, технологические и калькуляционные карты, инструкции по гигиене и безопасности, примеры меню, учебные видео и дневник практики.

Требования к преподавателю

Образование или профессиональная квалификация в кулинарии и общественном питании, практический опыт работы на профессиональной кухне. Для преподавания выпечки требуется соответствующая подготовка или опыт.

Имя преподавателя, его профессиональная подготовка и опыт обучения взрослых указываются в предложении конкретной группы до подтверждения регистрации.

Оценивание и окончание

Оценивание: зачтено / не зачтено. Необходимо выполнить все критерии из таблицы. После обратной связи работу можно исправить или повторно выполнить в согласованный срок. РО обозначает результат обучения на первой странице программы.

Задание	РО	Критерии зачёта
Задания по гигиене и безопасности	1, 2	Учащийся распознаёт риски загрязнения, выбирает безопасные способы хранения и работы, приводит рабочее место в порядок. Ошибки, влияющие на безопасность, исправляются до продолжения практики.
Меню и портфолио	1, 3, 5	Меню соответствует заданию, указаны количество продуктов и аллергены, обоснованы варианты специального питания; представлены все самостоятельные работы.
Практическая итоговая работа	1, 2, 4, 5	Учащийся по технологическим картам готовит выбранные закуску, основное блюдо, десерт и выпечку, планирует время и подачу. Вкус, текстура, готовность и порция соответствуют заданию; соблюдены требования безопасности.
Защита отчёта о практике	1, 2, 3, 4, 5	Документированы 200 часов практики, представлены дневник и самоанализ; руководитель положительно оценивает рабочие приёмы, взаимодействие с командой и достижение результатов.

Окончание и выдаваемый документ

Для получения свидетельства (tunnistus) необходимо посетить не менее 75% занятий в школе, полностью пройти практику на предприятии, выполнить самостоятельные работы и достичь всех результатов обучения. Все оценочные задания должны быть зачтены; пропущенные практические задания необходимо выполнить дополнительно. Если результаты обучения или другие условия окончания не выполнены, выдаётся справка (tõend) о фактическом участии. Документ выдаёт MTÜ ASV Koolitus.

Курс готовит к профессиональному экзамену Kokk, tase 4.

Это программа дополнительного обучения. Свидетельство ASV Koolitus подтверждает прохождение программы и достижение оценённых результатов. Профессиональная квалификация присваивается отдельно — при выполнении действующих требований организации, присваивающей квалификацию, и сдаче квалификационного экзамена. Такой экзамен не входит в объём этой программы.

Применение программы

Программа основана на практических задачах гостиничного дела и общественного питания, порядке организации обучения и обеспечения качества ASV Koolitus. Обозначение программы является внутренним кодом школы.

asvkoolitus.ee/ru/povar/