

Помощник повара

Первый шаг на профессиональную кухню: безопасные рабочие приёмы, подготовка продуктов и приготовление несложных блюд под руководством повара.

ASV-HK-03 · 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

210 академических часов. 44 часа теории, 60 часов практики в учебной кухне, 80 часов практики на предприятии и 26 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, желающие начать работу помощником повара в кафе, ресторане, столовой, производственной кухне или кейтеринге. Предыдущий кулинарный опыт не требуется. Необходимо понимать рабочие инструкции на языке обучения и быть готовым к практической работе под руководством наставника. До практики уточняются требования рабочей среды и потребности учащегося.

Результаты обучения

PO1. Подготавливает и поддерживает порядок на рабочем месте, соблюдая инструкции по гигиене, безопасности и обращению с отходами.

PO2. Принимает, хранит и подготавливает продукты с экономным расходом и применением подходящего инвентаря.

PO3. Под руководством повара готовит несложные закуски, супы, основные блюда и десерты по технологической карте.

PO4. Порционирует и подаёт блюда, готовит простые холодные напитки.

PO5. Выполняет поручения повара в команде и вежливо обслуживает клиента в рамках своих задач.

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
Уборка и санитарная обработка	2	—	—	2
Оборудование и инвентарь	2	—	2	4
Пищевая гигиена и безопасность	8	—	2	10
Приём и хранение продуктов	2	—	—	2
Приготовление блюд	78	—	18	96
Обслуживание клиентов	4	—	4	8
Практика на предприятии	—	80	—	80
Итоговое оценивание	6	—	—	6
Итого	104	80	26	210

44 часа теории, 60 часов практики в учебной кухне, 80 часов практики на предприятии и 26 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 80 академических, или 60 астрономических часов.

Содержание обучения

1. Введение

Роль помощника повара, организация обучения и взаимодействие в команде.

2. Уборка и санитарная обработка

Уборка рабочего места, оборудования и инвентаря, обращение с отходами.

3. Оборудование и инвентарь

Использование кухонного оборудования, режущего инвентаря и безопасные приёмы работы.

4. Пищевая гигиена и безопасность

Личная гигиена, микроорганизмы, предотвращение загрязнения и условия хранения продуктов.

5. Приём и хранение продуктов

Приём продуктов, маркировка, качество и экономное использование.

6. Приготовление блюд

Подготовка овощей, круп, грибов, молочных продуктов, рыбы и мяса; салаты, блюда из яиц, супы, соусы, простые основные блюда и десерты, порционирование и холодные напитки.

7. Обслуживание клиентов

Подготовка к обслуживанию, сервировка, подача блюд и напитков, взаимодействие с персоналом зала.

8. Практика на предприятии

Работа помощником на кухне и при обслуживании под руководством наставника, дневник практики и обратная связь.

9. Итоговое оценивание

Практическое приготовление блюд 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

Изучение оборудования и инструкций — 2 часа, задания по гигиене — 2, рецептурные карты и кулинарные задания — 18, сервисные ситуации — 4. Работы представляются в портфолио; профессиональная терминология отрабатывается на примерах.

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, опыт профессиональной кухни и умение обучать начинающих.

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
Проверка рабочего места и гигиены	1, 2	Учащийся выбирает подходящий инвентарь, разделяет обработку сырья и готовой пищи, соблюдает инструкции хранения и безопасно убирает рабочее место.
Практическое приготовление блюд	1, 2, 3, 4, 5	Под руководством наставника учащийся выполняет план и готовит по карте простую закуску или суп, основное блюдо и десерт. Порция, готовность и подача соответствуют заданию; работа безопасна.
Портфолио и сервисное задание	2, 4, 5	Представлены все самостоятельные работы; учащийся объясняет последовательность действий, подаёт блюдо и вежливо общается в сервисной ситуации.
Защита отчёта о практике	1, 2, 3, 4, 5	Документированы 80 часов практики, представлены дневник и самоанализ; руководитель положительно оценил рабочие приёмы, взаимодействие и все результаты обучения.

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 Abikokk, tase 3.

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/pomoshchnik-povara/