

Повар-пекарь

Кулинария и выпечка в одной программе: несложные блюда, разные виды теста, хлеб, пироги и сладкая выпечка с практикой на предприятии.

ASV-HK-04 · 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

400 академических часов. 80 часов теории, 112 часов практики в учебной кухне, 160 часов практики на предприятии и 48 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 выполнять задачи помощника повара, помощника пекаря или повара-пекаря в кафе, пекарне или на предприятии питания. Предыдущий профессиональный опыт не требуется. Необходимо понимать инструкции на языке обучения и быть готовым к практической работе на кухне и в пекарне. До практики уточняются требования рабочей среды и потребности учащегося.

Результаты обучения

PO1. Организует и убирает рабочее место, безопасно использует кухонное и пекарское оборудование.

PO2. Работает с сырьём, начинками и готовыми изделиями, соблюдая инструкции по гигиене, хранению и маркировке.

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

PO4. Готовит, формует, выпекает и отделяет хлебобулочные и несложные кондитерские изделия из разных видов теста.

PO5. Порционирует, упаковывает и представляет изделия, взаимодействует с командой кухни и зала.

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	4	—	—	4
Пищевая гигиена и безопасность	8	—	2	10
Уборка и санитарная обработка	2	—	—	2
Оборудование	6	—	4	10
Организация и безопасность труда	2	—	2	4
Приём и хранение продуктов	2	—	—	2
Приготовление блюд	78	—	18	96
Основы и технология выпечки	22	—	16	38
Приготовление выпечки и кондитерских изделий	48	—	—	48
Упаковка изделий	2	—	—	2
Обслуживание клиентов	4	—	4	8
Практика на предприятии	—	160	—	160
Итоговое оценивание	14	—	2	16
Итого	192	160	48	400

80 часов теории, 112 часов практики в учебной кухне, 160 часов практики на предприятии и 48 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 160 академических, или 120 астрономических часов.

Содержание обучения

1. Введение

Задачи повара-пекаря, организация курса и работа в команде.

2. Пищевая гигиена и безопасность

Личная гигиена, микроорганизмы, предотвращение загрязнения, хранение и температуры.

3. Уборка и санитарная обработка

Уборка кухни, пекарского оборудования и инвентаря, обращение с отходами.

4. Оборудование

Принципы работы кухонного и пекарского оборудования, безопасное использование.

5. Организация и безопасность труда

Последовательность и планирование работ, эргономика и безопасные приёмы.

6. Приём и хранение продуктов

Приём сырья, контроль качества, маркировка и хранение.

7. Приготовление блюд

Подготовка продуктов, салаты, блюда из яиц, супы, соусы, простые основные блюда и десерты, порционирование и холодные напитки.

8. Основы и технология выпечки

Свойства сырья, рецептура, приготовление теста, брожение, расстойка, выпечка и оценка качества.

9. Приготовление выпечки и кондитерских изделий

Дрожжевое, песочное, заварное и бисквитное тесто; хлеб, пироги, булочки, крендели, печенье, киш, эклеры, рулеты, несложные пирожные и торты; начинки и отделка.

10. Упаковка изделий

Защита изделия, выбор упаковки, маркировка и хранение.

11. Обслуживание клиентов

Подготовка к обслуживанию, сервировка, подача и представление изделий.

12. Практика на предприятии

Работа на кухне и в пекарне под руководством наставника, дневник практики и анализ качества.

13. Итоговое оценивание

Практическая кулинарная работа и выпечка, представление изделий, самоанализ 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

Пищевая гигиена — 2 часа, оборудование — 4, безопасность — 2, кулинария — 18, технология выпечки — 16, обслуживание — 4, подготовка к итоговому оцениванию — 2. Учащийся составляет рецептурные карты, изучает технологию теста и собирает работы в портфолио.

Учебная среда и оборудование

Теория проходит в классе или онлайн в реальном времени. Практические занятия проводятся в подходящей кухне или пекарской мастерской с рабочими поверхностями, печами, холодильным оборудованием, миксерами, весами, формами, ручным инвентарём и условиями для мойки. Адрес практических занятий: Vabaduse väljak 2, Tallinn. Обеспечение продуктами, рабочей одеждой и инвентарём согласуется до регистрации.

Учебные материалы

Конспекты преподавателя, технологические карты блюд и выпечки, рецептуры, инструкции по гигиене и безопасности, примеры упаковки, учебные видео и дневник практики.

Требования к преподавателю

Преподаватели кулинарии и выпечки имеют профильное образование или квалификацию и опыт профессиональной кухни либо пекарского производства.

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
Гигиена и организация работы	1, 2	Учащийся составляет безопасную последовательность работ, выбирает оборудование, соблюдает требования к обработке сырья и убирает рабочее место.
Практическая кулинарная работа	1, 2, 3, 5	Простая закуска или суп, основное блюдо и десерт приготовлены по карте и соответствуют требованиям к порции, вкусу, готовности и подаче.
Выпечка и кондитерская работа	1, 2, 4, 5	Портфолио подтверждает работу с разными видами теста. В итоговом задании готовятся минимум одно дрожжевое изделие и одно изделие из другого теста; форма, пропечённость и отделка соответствуют инструкции. Упаковка и маркировка корректны.
Портфолио и защита практики	1, 2, 3, 4, 5	Все самостоятельные работы и 160 часов практики документированы; отчёт и самоанализ защищены, руководитель положительно оценил 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 профессиональным экзаменам Abikokk, tase 3 и Abipagar, 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/povar-pekar/