



RYSKA

Программа «Ресторанная и пищевая промышленность»

Программа «Ресторанная и пищевая промышленность» – программа профессионального обучения, по завершении которой выдается диплом о получении профессионально-технического образования.

Программа «Ресторанная и пищевая промышленность» предназначена для тех, кто хочет заниматься приготовлением еды, сервировкой стола и производством продуктов питания.

По окончании учебы выпускники могут либо непосредственно приступить к трудовой деятельности по полученной профессии, либо продолжить образование в высших профессиональных учреждениях. Можно отучиться на дополнительных курсах, чтобы поступить в ВУЗ.

ТРИ РАЗЛИЧНЫХ НАПРАВЛЕНИЯ

Пекарное и кондитерское дело

- дает знания об организации пекарного и кондитерского дела. Получив образование по этому направлению, выпускники могут работать, к примеру, пекарями и кондитерами.

Скоропортящиеся продукты, деликатесы, выездное обслуживание

- дает знания о продуктах питания, продаже, выборе сырья, приготовлении пищи, напитках, о том, как накрывать на стол и сервировать. Получив образование по этому направлению, выпускники могут работать, к примеру, в качестве продавцов скоропортящихся продуктов и деликатесов.

Кухня и обслуживание

- дает знания о приготовлении еды в ресторане, об обслуживании гостей и о работе в баре. Получив образование по этому направлению, выпускники могут работать, к примеру, в качестве повара, официантки и официанта.

Знания по окончании программы

За время обучения учащиеся получают традиционные и современные знания по профессии, о производстве продуктов питания, о приготовлении еды, об обслуживании клиентов, о комплексном приеме пищи, продаже, обслуживании, гигиене, питательной ценности продуктов, специальных диетах и правилах подачи алкогольных напитков. Учащиеся приобретают знания о планировании, организации, экономике и предпринимательстве. Учащиеся учатся правилам обращения и обслуживания клиентов.

Центральную роль при обучении по этой программе играют вопросы охраны труда. Цель программы - предотвращение травматизма на рабочем месте и создание предпосылок для хорошего здоровья сотрудников.

Содержание программы

В программу «Ресторанная и пищевая промышленность» входят общеобразовательные предметы, такие как: английский, история, физическая культура и охрана здоровья, математика, естествознание, основы религии, обществознание, шведский или норвежский как второй язык. При обучении

по этой программе профессионально-технического образования в большем объеме преподаются спецпредметы, так называемые предметы по профессии или специализации, и в меньшем объеме - общеобразовательные предметы.

Общими предметами по специализации при обучении по обеим программам являются санитария и гигиена, продукты питания их питательная ценность, пищевая промышленность и составление меню, обслуживание и обращение с клиентами.

Учащимся в рамках программы предоставляется возможность специализации и получения более широкого образования. Это называется углубленным изучением по программе. За информацией о том, по каким предметам проводится углубленное обучение, обращаться по месту учебы.

Учащиеся могут изучать предметы и по индивидуальному выбору. За информацией о предметах по выбору обращаться по месту учебы.

Формы работы

В рамках этой программы учащиеся вырабатывают способность вести совместную работу с коллегами не зависимо от половой принадлежности, культурного уровня развития, возраста, занимаемой должности и компетенции. Учащиеся вырабатывают подход к другим людям, способность быть гибкими и отзывчивыми, способность работать творчески и самостоятельно. Они учатся брать инициативу на себя, планировать и качественно выполнять свою работу.

Сдача на квалификацию

В конце обучения по программе «Ресторанная и пищевая промышленность» учащиеся должны сдать экзамен на квалификацию по специализации, выполнив дипломную работу. При этом необходимо продемонстрировать, что учащиеся овладели знаниями, необходимыми им для работы по выбранной профессии.

Производственная практика

Обучение частично проходит на одном или нескольких рабочих местах на протяжении не менее 15 недель. Эта часть учебного процесса называется производственной практикой (APL) и является важной составляющей для получения образования. Опыт работы, полученный при прохождении производственной практики, позволит учащимся наладить связи, которые могут им пригодиться при поиске работы.

Стажировка

В рамках программы имеется возможность выбора процесса обучения в виде гимназической стажировки. Это означает, что учащиеся приобретают те же самые знания, однако не менее половины образовательного процесса проходит на одном или нескольких рабочих местах.

К сведению

Следует составить план учебы, если учащиеся хотят получить общую аттестацию, необходимую для поступления в ВУЗ. С этой целью можно организовать расширенное изучение предметов по выбору. Для этого необходимо пройти обучение еще по двум предметам: шведскому или шведскому как второму языку и по английскому языку. О том, как продолжить образование в нужном направлении, можно посоветоваться с консультантом по учебным вопросам и по вопросам выбора профессии.

Учащиеся всегда располагают правом выбрать еще одного предмета: физкультура и охрана здоровья или эстетика в качестве предметов по выбору.