



Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования  
«Санкт-Петербургская современная академия»

ул. Танкиста Хрустицкого, д. 94, Санкт-Петербург, 198217  
+7 (812) 926-18-88, sov.a-info@yandex.ru, www.spbsacad.ru, vk.com/spbsacad

## **Программа профессионального обучения**

### **«ПОВАР»**

(36 академических часов)

**Форма обучения:** очная, очно-заочная, с применением дистанционных технологий. Возможно проведение мероприятия в корпоративном, индивидуальном формате, в форме вебинара

**Стоимость обучения: 10 000 р.**

#### **Требования к образованию:**

Основное общее образование; не моложе 18 лет

#### **Документ, выдаваемый по окончании обучения:**

Документ о квалификации – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

#### **Цель программы:**

совершенствования практических навыков специалистов отрасли общественного питания.

#### **Содержание программы:**

##### **Модуль 1. Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок / горячих закусок**

- Технология приготовления сложных горячих, холодных блюд и закусок. Ассортимент сложных горячих, холодных блюд и закусок. Принципы и методы организации производства сложных горячих, холодных блюд и закусок. Способы современной подачи готовых блюд.

##### **Модуль 2. Технология приготовления сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и сыра**

- Технология приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и сыра. Ассортимент сложных гарниров и блюд из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и сыра. Принципы и методы организации производства сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и сыра. Способы современной подачи готовых блюд.

##### **Модуль 3. Технология приготовления бульонов, горячих и холодных супов**

- Технология приготовления бульонов и сложных супов. Ассортимент сложных

бульонов и горячих, холодных супов. Принципы и методы организации производства сложных бульонов и горячих, холодных супов. Способы современной подачи готовых бульонов и горячих, холодных супов.

**Модуль 4. Технология приготовления горячих блюд из мяса, птицы, дичи**

- Технология приготовления сложных блюд из мяса. Ассортимент сложных блюд из мяса, птицы, дичи (отварное, тушеное, запечённое, жареное: сложные рулеты, медальоны, муссы, суфле и рубленые блюд из мяса, птицы, дичи). Принципы и методы организации производства сложных блюд из мяса, птицы, дичи. Способы современной подачи готовых блюд из мяса, птицы, дичи.

**Модуль 5. Приготовление сложных десертов, сладких блюд и выпечки**

- Технология приготовления сложных десертов. Ассортимент сложных десертов, сладких блюд и выпечки. Ассортимент соусов к сложным десертам, сладким блюдам и выпечки. Принципы и методы организации производства сложных десертов, сладких блюд и выпечки. Способы современной подачи готовых десертов, сладких блюд и выпечки.

**Производственное обучение**

*Итоговая аттестация – экзамен в форме итогового тестирования*