



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

**Дополнительная профессиональная программа повышения
квалификации:
«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:
Среднее профессиональное или высшее

Документ, выдаваемый по окончании обучения:
Удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Цель программы:
повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания и совершенствования практических навыков обучающихся.

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 сложных горячих и холодных соусов

- Технология приготовления сложных соусов. Ассортимент сложных соусов. Принципы и методы организации производства сложных соусов. Способы современной подачи готовых соусов.

Модуль 5. 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 блюда 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 6. Технология приготовления горячих блюд из рыбы и моллюсков

- Технология приготовления сложных блюд из рыбы и моллюсков. Ассортимент сложных блюд из рыбы и моллюсков. Принципы и методы организации производства сложных блюд из рыбы и моллюсков. Способы современной подачи готовых блюд из рыбы и моллюсков.

Модуль 7. 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.

Итоговая аттестация – экзамен в форме итогового тестирования.



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

**Дополнительная профессиональная программа повышения
квалификации:
«КОНДИТЕР»
(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:
Среднее профессиональное или высшее.

Документ, выдаваемый по окончании обучения:
Удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Цель программы:
повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания и совершенствования практических навыков обучающихся.

Содержание программы:

Модуль 1. Технология приготовления сложных тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур

- Современные технологии приготовления сложных тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур. Использование дополнительных ингредиентов в соответствии с национальными традициями. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных тематических тортов, требования к их качеству и правила выбора.

- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности. Принципы и приемы презентации муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре потребителям.

Модуль 2. Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет

- Современные технологии приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями.
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения конфет. Принципы и приемы презентации конфет погружным способом, корпусных конфет потребителям.

Модуль 3. Технология приготовления сложных композиций из шоколада

- Современные технологии приготовления сложных композиций из шоколада. Характеристика основных продуктов для приготовления композиции из шоколада.
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения композиции из шоколада. Принципы и приемы презентации композиции из шоколада.

Модуль 4. Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики

- Современные технологии приготовления сложных изделий из марципана, мастики. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных тематических тортов, требования к их качеству и правила выбора.
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения сложных изделий из марципана, мастики. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности. Принципы и приемы презентации сложных изделий из марципана, мастики.

Модуль 5. Технология приготовления сложных изделий из карамели

- Техника работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание – создание объемных форм; лепка – цветы, фигурки и т.д.
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения сложных изделий из карамели. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности. Принципы и приемы презентации сложных изделий из карамели.

Итоговая аттестация – экзамен в форме итогового тестирования.



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

**Дополнительная профессиональная программа повышения
квалификации:
«СУДЬЯ В РЕСТОРАННОМ СПОРТЕ»
(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:
Среднее профессиональное или высшее

Документ, выдаваемый по окончании обучения:
Удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Цель программы:
совершенствования практических навыков обучающихся.

Содержание программы:

Модуль 1. Введение в судейство

- Важность честной игры и спортивного мастерства в ресторанном спорте.
- Обзор роли судей в обеспечении честной игры и поддержании справедливости в спорте.

Модуль 2. Правила и положения

- Понимание конкретных правил и положений ресторанных видов спорта, таких как командные соревнования, кондитерское искусство, индивидуальные соревнования, бармен состязания и других.
- Ознакомление с типичными нарушениями и штрафами.

Модуль 3. Принятие решений и коммуникация

- Техники принятия быстрых и точных решений во время динамичного ресторанного спорта.
- Эффективное общение с участниками, персоналом и посетителями.

Модуль 4. Разрешение конфликтов

- Стратегии разрешения споров и сохранения контроля в напряженные моменты.

- Разрешение разногласий и поддержание кодекса профессионального поведения.

Модуль 5. Профессионализм и этика

- Подчеркивая важность беспристрастности, честности и этичного поведения судьи.

- Понимание влияния решений на ресторанно-спортивное сообщество.

Модуль 6. Безопасность и управление рисками

- Выявление и решение проблем безопасности в мероприятиях по ресторанному спорту.

- Протоколы действий в чрезвычайных ситуациях и обеспечения безопасности участников.

Модуль 7. Юридические и нормативные аспекты

- Осведомленность о юридических обязанностях и ответственности, связанных с судейством в ресторанном спорте.

- Соблюдение местных правил и законов об алкогольной торговле и других.

Модуль 8. Расширенные темы

- Передовые методы управления большим скоплением людей и спортивными мероприятиями на, площадках с высокими посещаемостями.

- Особые соображения по судейству турниров и специальных мероприятий.

Модуль 9. Сертификация и непрерывное образование

- Процесс экзаменов и сертификации квалифицированных судей ресторанного спорта.

- Возможности постоянного профессионального развития и повышения квалификации.

Практическая подготовка

- Тренировки на месте для практики судейства в реальных спортивных условиях ресторана (моделирование ситуаций)

- Обратная связь и оценка работы.

Итоговая аттестация – экзамен в форме итогового тестирования