

**Програма курсів підвищення кваліфікації з професії
«Кухар»**

Тема	Кількість годин	Зміст програми	Вартість 1 здобувача освіти/ 5 здобувача освіти
Приготування перших страв (30 год)	6	Приготування солянки збірної м'ясної	840/168
	6	Приготування супу харчо	840/168
	6	Приготування супу том - ям	840/168
	6	Приготування гаспачо з огірків	840/168
	6	Приготування бограчу	840/168
	30		4200/840
Приготування холодних рибних страв (24 год)	6	Приготування щуки фаршированої	770/154
	6	Приготування коропа запеченого (фаршированого)	770/154
	6	Приготування скумбрії запеченої з овочами	770/154
	6	Приготування рулету зі скумбрії	770/154
	24		3080/616
Приготування виробів з дріжджового тіста без опарним способом (24 год)	6	Приготування булочок різної форми	766/153,20
	6	Приготування пиріжків з різними начинками	766/153,20
	6	Приготування відкритого пирога з начинками	766/153,20
	6	Приготування напіввідкритого пирога з начинками	766/153,20
	24		3064/612,80
Приготування виробів з дріжджового тіста опарним способом (12 год)	6	Приготування рулету	766/153,20
	6	Приготування короваю	766/153,20
	12		1532/306,40
Приготування страв з борошна (18 год)	6	Приготування налисників різними способами в банкетному виконанні. Приготування мережкових , кольорових млинців	951/190,20
	6	Приготування чебуреків	951/190,20
	6	Приготування пончиків з різними начинками	951/190,20
	18		2853/570,60

Приготування солодких страв (24 год)	6	Приготування желе «мозаїчного»	945/189
	6	Приготування желе «Тюльпан»	945/189
	6	Приготування 3D желе	945/189
	6	Приготування желейних тортів	945/189
	24		3780/756
Приготування холодних закусок (24год)	6	Приготування м'ясних закусок	850/170
	6	Приготування закусок з риби та морепродуктами	850/170
	6	Приготування закусок з овочами	850/170
	6	Приготування гарячих закусок	850/170
	24		3400/680