

ОНЛАЙН-КУРС «ТЕХНОЛОГ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА 2.0»

Преподаватель: Елена Шрамко

Старт обучения: 15 декабря 2026 г.

ТАРИФ 1. БАЗОВЫЙ

Стоимость **80.000** рублей по предзаписи.
Полная стоимость составит **95.000** рублей.

В тариф входит:

- Доступ к материалам курса — 5 месяцев
- Поддержка персонального куратора
- Доступ в закрытую группу с участниками обучения
- 2 живые онлайн-встречи с Еленой Шрамко
- Диплом Академии установленного образца и удостоверение о повышении квалификации (при выполнении домашних заданий, дипломной работы и предоставлении пакета документов)

Бонус:

- Электронная книга рецептов
- Интервью с Еленой Шрамко «Как выбрать помещение и особенности выхода в ритейл»
- Урок «Работа в программе Шко»

ТАРИФ 2. «РАСШИРЕННЫЙ»

Стоимость **110.000** рублей по предзаписи. Полная стоимость составит **130.000** рублей.

В тариф входит:

- Доступ к материалам курса — 9 месяцев
- Поддержка персонального куратора
- Доступ в закрытую группу с участниками обучения
- 4 живые онлайн-встречи с Еленой Шрамко
- Диплом Академии установленного образца и удостоверение о повышении квалификации (при выполнении домашних заданий, дипломной работы и предоставлении пакета документов)

Бонус:

- Электронная книга рецептов.
- Интервью с Еленой Шрамко «Как выбрать помещение и особенности выхода в ритейл». Урок «Работа в программе Шко».
- Доступ ко всем вебинарам с Еленой Васильевой Шрамко

ПРОГРАММА КУРСА

Раздел 1. Виды предприятий общественного питания и их структура

- Деление предприятий по типам механизации и автоматизации.
- Документооборот, связанный с формой предприятия и его функционалом.

Раздел 2. Должностная инструкция технолога

- Обязанности главного технолога.
- Обязанности операционного технолога.
- Обязанности технолога разработчика.

Раздел 3. Требования ХАССП и правила безопасности производства пищевых продуктов

- Что такое ХАССП. Как запустить систему ХАССП самостоятельно.
- Система менеджмента безопасности пищевой продукции.
- Международные стандарты ГОСТ, ИСО.
- Организация работы персонала с учетом требований ХАССП.
- Сертификация и маркировка продукции. Законодательные основы. Внутренняя маркировка сырья и продукции и требования.
- Производственная программа. Что это такое? Составление и ведение производственной программы.

- Журналы и чек-листы ХАССП. Сколько должно быть журналов ХАССП? Ведение и оформление журналов.
- Микробиология и сроки годности.
- Инструкция по проверкам Роспотребнадзора.

Раздел 4. Система профессиональной уборки помещений.

- Моющие средства, требования к ним, дозировка.
- План уборки помещений.

Раздел 5. Меню и целевая аудитория

- Составление сбалансированного меню.
- Матрица меню для любого предприятия.
- Меню и целевая аудитория.
- Маркетинговое исследование.
- Продвижение продукции.

Раздел 6. Проектирование и оборудование

- Подбор оборудования. Типы оборудования.
- Функционал и назначения оборудования, классификация дезинфицирующих средств.
- Эргономика производства и отдельных его участков.
- Проектирование производства с учетом требования ХАССП.
- Перечень помещений и требования к ним.
- Технические характеристики к помещениям.
- Требования к локации.

Раздел 7. Продукты

- Шоколад. История шоколада и его производство. Разновидность шоколада. Вкусная матрица изделий с шоколадом.
- Сахар. Декстроза, сахароза, тростниковый сахар. Заменители сахара. Характеристики основных сахарозаменителей и подсластителей
- Мука. Хлебопекарная мука. Характеристики и качество муки. Типы помола муки. Клейковина.
- Дрожжи и закваска. Опара. Закваска. Сухие дрожжи. Прессованные дрожжи.
- Жиры. Сливочное масло и лаборатория с ним. Растительные жиры. Гидроколлоиды.

Раздел 8. Технологии процессов.

- Бисквиты: Классические. Масляные. Ореховые.
- Воздушные полуфабрикаты: Безе. Меренга. Макароны.
- Кексы: Классические. Ореховые.
- Фруктовые начинки: Пектиносодержащие. Агаросодержащие. Крахмалосодержащие. Комбинированные. Желатинсодержащие.
- Кремы: Масляные. Холодные. Заварные.
- Ганаши и покрытие: Зеркальная глазурь. Нейтральный гель. Классический ганаш. Испанский ганаш. Фруктовый ганаш.

Раздел 9. Разработка технологической документации на практике.

- Первый этап разработки: отработка рецептуры. Практическое приготовление торта и

других полуфабрикатов. Сборка и подсчеты.

- Порядок составления производственной рецептуры.
- Методика расчета энергетической ценности кондитерских изделий.
- Порядок и составление производственной технологической карты.
- Порядок составления производственной калькуляции.
- Порядок и составление производственной технико-технологической.

Раздел 10. Технология заморозки

- Основные правила и приемы работы с замороженной продукцией.

Раздел 11. Упаковка

- Виды упаковки.
- Влияние упаковки на сроки хранения.
- Влияние упаковки на реализацию и продвижение продукции.

Раздел 12. Управление персоналом

- Основные правила, требования и частные ситуации, с которыми встречаются на производстве.