**ТЕХНОЛОГ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА**

**26 – 30 января 2026 г.**

**Продолжительность: 5 дней**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Академических часов: 30 часов**

**Преподаватели Елена Шрамко**

**Курс рассчитан для: начинающих и действующих кондитеров, для владельцев бизнеса, для тех, кто хочет повысить свое мастерство в профессии , для технологов**

**В ПРОГРАММЕ КУРСА**

* Виды предприятий общественного питания и их структура.
* Особенности торгово-производственной деятельности и розничных продаж.
* Общие требования к кулинарным предприятиям, ресторанам, кофейням, барам, столовым.
* Правила размещения сети предприятий общественного питания.
* Как организовать работу сотрудников предприятий общественного питания.
* Должностные инструкции.
* Как организовать кулинарное производство.
* Инфраструктуру предприятий общественного питания и правила организации рабочих мест. Виды и назначения производственных помещений.
* Виды складов и снабжений на кулинарном производстве.
* Правила хранения продукции.
* Правила построения отношений с поставщиками.
* Материально-техническое снабжение, приемка продукции и формы товародвижения.
* Автоматизация производства и рациональная организация труда.
* Правила составления технологических карт.
* Контроль качества сырья и производственной продукции.
* Контроль соблюдения и обеспечение правильности существующей технологии производства продукции.
* Как проверить качество готового продукта.
* Как контролировать правильность упаковки, маркировки и условий хранения продукции.
* Как оптимизировать технологию производства.
* Как контролировать эксплуатацию оборудования.
* Анализ проблемных производственных ситуаций.
* Разработка рецептуры и технологии производства новой продукции.
* Разработка технологической документации.
* Расчет норм расхода необходимого сырья, затрат времени.
* Расчет себестоимости производимой продукции.
* Составление заказов на исходное сырье и необходимое оборудование.
* Подготовка документации по сертификации продукции.
* Контроль выполнения санитарных правил на производстве.
* Этапы создания системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии.
* ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП».
* Внутренние и внешние преимущества применения ХАССП.
* Принципы ХАССП.

**В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ:**

* Знания, позволяющие успешно развиваться в кондитерском деле.
* Диплом установленного образца Академии и удостоверение о повышении квалификации государственного образца.

**Стоимость курса 60 000 рублей**

**Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru**

**Наши телефоны и WhatsApp +7(903) 136-81-29; +7 (925) 376-59-91**