

# **ТЕХНОЛОГ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА**

**20 – 24 апреля 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.culinar.ru](http://www.culinar.ru)**

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