



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

## **Программа профессионального обучения рабочих по профессии:**

### **«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:**

Основное общее образование; не моложе 18 лет

#### **Документ, выдаваемый по окончании обучения:**

Документ о квалификации – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

#### **Цель программы:**

совершенствования практических навыков специалистов отрасли общественного питания.

#### **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 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.

### **Производственное обучение**

*Итоговая аттестация – экзамен в форме итогового тестирования*