



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ
УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7
учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: info@hlebspb.ru,
приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45 E-mail: rector@hlebspb.ru ,
бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

РУКОВОДИТЕЛЮ ПРЕДПРИЯТИЯ!

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(Лицензия на осуществление образовательной деятельности 78ЛЮ2 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)

проводит практический онлайн-курс по теме:
**«Современное производство
сахаристых кондитерских изделий»**
18-20 августа 2020 года

09:30-10:00 - Регистрация участников

10:00-13:00 Видеотрансляция по программе курса

В программе:

1 день

- ∅ **Производство сахаристых кондитерских изделий в России**
- ∅ **Технологические аспекты производства конфет**
- ∅ **Приготовление кондитерских полуфабрикатов. Конфетные массы;**
- ∅ **Особенности производства конфет:**
 - ✚ **Помадные конфеты**
 - ✚ **Молочные конфеты**
 - ✚ **Ликерные и кремовые конфеты**
 - ✚ **Сбивные конфеты**
 - ✚ **Грильяжные конфеты**
 - ✚ **Шоколадные конфеты**
 - ✚ **Фрукты и ягоды в шоколаде**
- ∅ **Расчет рецептур конфет**



Даже в «разгар» финансового кризиса и чрезвычайных ситуаций производство конфет имеет спрос.

2 день

- ∅ **Производство мармелада и пастильных кондитерских изделий**
- ∅ **Требования к сырью для производства мармелада и пастильных кондитерских изделий**

Ø **Технологический процесс и особенности производства мармелада и пастильных кондитерских изделий**

Ø **Расчет рецептур**



Специалисты отмечают явные тенденции к росту рынка кондитерских изделий в сегменте мармелада (преимущественно желеино-формового) и зефира. Несмотря на стабильно высокий спрос на эти сладости, отечественный рынок пока еще далек от перенасыщения.

3 день

Ø **Требования нормативных документов на сахаристые кондитерские изделия. Термины и определения.**

Классификация и технические характеристики;

Ø **Методы отбора проб кондитерских изделий и пробоподготовка;**

Ø **Методы контроля и безопасности сахаристых кондитерских изделий:**

✚ **Органолептические**

✚ **Микробиологические**

✚ **Физико-химические**

Ø **Ответы на вопросы.**

По окончании обучения Вы получите документ о повышении квалификации установленного образца заказным письмом.

Стоимость участия одного человека 5 750 руб., НДС не облагается.

Информационное письмо № 71 от 30.06.2020 г.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: E-mail: info@hlebspb.ru. Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru. На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты. Для регистрации Вам необходимо направить копию платежного поручения и копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании (без вложения). После чего Вам поступит письмо со ссылкой на участие в семинаре. Проверьте техническую готовность Вашего компьютера согласно инструкции, которая будет содержаться в письме подтверждения регистрации на участие в семинаре в дистанционном формате.

На все вопросы ответим по телефонам:

Е учебный центр (812) 312-47-44 Черненко Ольга Анатольевна, Подплетенная Ольга Александровна E-mail: info@hlebspb.ru.



Для участия в онлайн-курсе достаточно иметь доступ к интернету на компьютере, телефоне или любом другом электронном устройстве. Вы будете видеть и слышать лектора, задавать вопросы, наблюдать демонстрацию учебной презентации.

Ректор

О.И. Пономарева