



**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](mailto:info@hlebspb.ru),  
приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45 E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto: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 очный практический курс по теме:**

**«Современное производство  
хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»  
15 - 18 сентября 2020 года**

**В программе:**

*Стандартизация и подтверждение соответствия в хлебопекарной и кондитерской промышленности. Требования нормативных документов на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.*

*Требования к основному и дополнительному сырью хлебопекарного и кондитерского производства.*

*Основы технологии производства хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.*

*Способы приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки:*

*на густой закваске;*

*на жидкой закваске без заварки и с заваркой.*

*Производственные рецептуры для замеса полуфабрикатов.*

*Основные технологические аспекты производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки:*

*сдобных и слоеных изделий;*

*мучных кондитерских изделий.*

*Способы приготовления теста опарным, безопарным и ускоренным способами.*

*Разработка новых видов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.*

*Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия функциональные и*

*обогащенные. Информация об отличительных признаках.*

*Обоснование сроков годности продукции.*

**Практические занятия:**

*Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях.*

*Выход хлеба и методы его повышения.*

*Организация и контроль производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.*

**Мастер-класс:**

*Технологические аспекты производства праздничных и сувенирных изделий. Основные приемы работы с тестом для караваев и праздничных пирогов.*

*Художественное оформление и декорирование караваев, пасхальных куличей и праздничных пирогов.*

**Стоимость участия одного человека 20 000 руб., НДС не облагается.**

По окончании обучения слушателям выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

**Информационное письмо № 75/1 от 20.08.2020 г.**

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: **E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru)**. Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ **[www.hlebspb.ru](http://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).

**На все вопросы ответим по телефонам:**

**☎ учебный центр (812) 312-47-44 Подплетенная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна, E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru).**

Ректор



О.И. Пономарева