



**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
хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»
15-17 сентября 2020 года**

10:00-10:15- Регистрация участников

10:15-13:15 Видеотрансляция по программе курса

В программе:

1 день

- **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.**



2 день

- **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.

3 день

- Современные подходы к управлению качеством и безопасностью хлебопекарной и кондитерской продукции;
- Программа производственного контроля и процедуры обеспечения безопасности в процессе производства продукции;
- Ответы на вопросы.



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

Стоимость участия одного человека 2 750 руб., НДС не облагается.

Информационное письмо № 75 от 31.07.2020 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:

☎ 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

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'О.И. Пономарева'.

О.И. Пономарева