

СЕРТИФІКАТНА  
ПРОГРАМА  
ОНЛАЙН-КУРС

КОМПОЗИЦІЯ  
З ЦУКРОВИХ  
КВІТІВ



Керівник програми

**Рибчук Лариса Анатоліївна** –  
чемпіонка світу з кондитерської  
майстерності, PhD, старший  
викладач кафедри технології і  
організації ресторанного  
господарства ДТЕУ.

ВКЛЮЧАЄ ТЕОРЕТИЧНІ  
І ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ  
СТВОРЕННЯ СУЧАСНИХ  
**КОМПОЗИЦІЙ З**  
**ЦУКРОВИХ КВІТІВ**

СКЛАДАЄТЬСЯ  
**З 10 ВІДЕО-**  
**УРОКІВ**

МАЄ БЕЗЛІМІТНИЙ  
**ДОСТУП ДО**  
**ІНФОРМАЦІЇ**



КОЖЕН ВІДЕО-  
УРОК ВКЛЮЧАЄ:  
БОТАНІЧНІЧНУ  
ХАРАКТЕРИСТИКУ  
**РОСЛИНИ**


АКЦЕНТИ НА  
СТВОРЕННЯ  
МАКСИМАЛЬНОЇ  
РЕАЛІСТИЧНОСТІ

ТРАФАРЕТЫ  
**УСІХ**  
ЕЛЕМЕНТІВ  
В НАТУРАЛЬНУ  
ВЕЛИЧИНУ

ПІДБІР НЕОБХІДНИХ  
МАТЕРІАЛІВ ТА  
ІНСТРУМЕНТІВ  
ДЛЯ РОБОТИ

РЕЦЕПТУРНИЙ  
СКЛАД ТА  
ТЕХНОЛОГІЮ  
ЦУКРОВОЇ  
**ПАСТИ**





ДЛЯ ОПАНУВАННЯ  
СЕРТИФІКАТНОЇ  
ПРОГРАМИ НЕ  
ПОТРЕБУЄТЬСЯ  
ПОПЕРЕДНЯ ПРОФІЛЬНА  
ПІДГОТОВКА





РЕЗУЛЬТАТ  
КУРСУ























**#larysarybchuk**

**Найамбітніші отримають  
безкоштовну  
консультацію по  
створенню композиції з  
цукрових квітів для  
участі в міжнародних  
чемпіонатах**





**Хто знає,  
можливо саме Ви станете  
наступним,  
хто підійматиме український  
прапор  
на вершинах олімпу з  
кондитерської майстерності**