

Предмет – Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Темы рефератов: (5 семестр)

1. Технологическое оборудование для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
2. Виды сырья, его характеристика, подготовка и правила хранения для приготовления сложных хлебобулочных и мучных, кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья.
3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
4. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления.
5. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
6. Санитарно – гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
7. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.