

1) Wyposażenie zakładów gastronomicznych

1. Rola techniki w produkcji żywności, normalizacja i komputeryzacja 2. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego 3. Charakterystyka zakładów gastronomicznych 4. Wyposażenie zakładów gastronomicznych 5. Podział maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii 6. Zasady eksploatacji maszyn i urządzeń 7. Wymagania dotyczące projektowania zakładów gastronomicznych 8. Rodzaje instalacji w zakładzie gastronomicznym 9. Charakterystyka instalacji elektrycznej 10. Instalacja wodna i kanalizacyjna 11. Instalacja gazowa, przeciwpożarowa oraz wentylacja i klimatyzacja 12. Aparatura kontrolno-pomiarowa i jej znaczenie w gastronomii
13. Zasady i systemy chłodzenia i zamrażania żywności 14. Budowa i zasada działania podstawowych urządzeń chłodniczych 15. Klasyfikacja urządzeń chłodniczych 16. Podstawowe meble chłodnicze i mroźnicze 17. Zasady eksploatacji urządzeń chłodniczych 18. Zasady zachowania łańcucha chłodniczego 19. Podstawowe wiadomości o obróbce wstępnej 20. Sortowniki i płuczki 21. Maszyny do obierania ziemniaków i warzyw 22. Maszyny do rozdrabniania surowców 23. Maszyny do obróbki wstępnej mięsa i ryb 24. Maszyny mieszające 25. Krajalnice do żywności 26. Maszyny wieloczynnościowe 27. Pozostałe maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej 28. Przegląd nowoczesnych maszyn do obróbki wstępnej

2). Technologia gastronomiczna

1. Znaczenie higieny w produkcji gastronomicznej 2. Organizowanie stanowiska pracy
3. Znaczenie nauki o żywieniu w zawodzie kucharz 4. Podstawy ustawodawstwa w zakresie żywności i żywienia 5. Podstawowe pojęcia dotyczące żywności 6. Zasady racjonalnego żywienia 7. Składniki odżywcze występujące w żywności 8. Klasyfikacja żywności w zależności od zawartości składników odżywczych

9. Wartość odżywcza i energetyczna żywności
10. Ćwiczenia w odczytywaniu wartości odżywczej i energetycznej z opakowań żywności
11. Podział składników odżywczych
12. Białka – podział, budowa i funkcje w organizmie człowieka
13. Źródła białka w żywieniu
14. Tłuszcze – podział, budowa i funkcje w organizmie człowieka
15. Źródła tłuszczów w żywieniu
16. Węglowodany – podział, budowa i funkcje w organizmie człowieka
17. Źródła węglowodanów w żywieniu
18. Witaminy i ich rola w organizmie
19. Sole mineralne i ich rola w organizmie
20. Błonnik i jego rola w organizmie
21. Źródła witamin, soli mineralnych i błonnika w żywieniu
22. Surowce kwasotwórcze i alkalizujące
23. Woda i jej znaczenie dla organizmu człowieka
24. Bilans wodny
25. Wpływ składników pokarmowych na zdrowie człowieka
26. Składniki pokarmowe wysoko i nisko- energetyczne
27. Gospodarka energetyczna organizmu
28. Wskaźnik BMI – obliczanie i interpretacja wyników

29. Podstawowe określenia stosowane w technologii gastronomicznej
30. Podział środków żywnościowych
31. Warunki przechowywania środków żywnościowych i ich kontrola
32. Warunki przechowywania środków żywnościowych i ich kontrola
33. Aparatura kontrolno-pomiarowa stosowana w przechowywaniu żywności
34. Zmiany fizyko-chemiczne zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania
35. Dobór zasad przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu
36. Gospodarowanie zapasami – zasada FIFO
37. Odpady opakowaniowe i produkcyjne w gastronomii
38. Zagospodarowanie odpadów

39. Zmiany zachodzące podczas przechowywania i transportu żywności
40. Klasyfikacja metod utrwalania żywności
41. Charakterystyka metod utrwalania żywności
42. Urządzenia do utrwalania żywności
43. Klasyfikacja towaroznawcza żywności
44. Pojęcie normalizacji i normy
45. Typy i rodzaje norm w gastronomii
46. Ocena jakościowa surowców, półproduktów i potraw
47. Zasady oceny organoleptycznej
48. Różnica między oceną organoleptyczną a analizą sensoryczną
49. Ocena organoleptyczna surowców - ćwiczenie
50. Systemy zapewniania jakości zdrowotnej żywności
51. Charakterystyka systemu HACCP
52. Krytyczne punkty kontroli gastronomii
53. Budowa receptury gastronomicznej
54. Zastosowanie receptury gastronomicznej
55. Zapoznanie z przykładowymi recepturami
56. Obliczanie ilości surowców i półproduktów na podstawie receptury
57. Etapy procesu produkcyjnego w gastronomii
58. Charakterystyka poszczególnych etapów procesu produkcyjnego
59. Czynności obróbki wstępnej brudnej
60. Czynności obróbki wstępnej czystej
61. Podział metod obróbki termicznej
62. Charakterystyka gotowania tradycyjnego i gotowania na parze
63. Charakterystyka smażenia i duszenia
64. Charakterystyka pieczenia
65. Metody obróbki cieplnej w piecu konwekcyjno-parowym
66. Charakterystyka smażenia beztłuszczowego
67. Pozostałe metody obróbki cieplnej – parowanie, blanszowanie, konfitowanie
68. Gotowanie w niskich temperaturach i wędzenie
69. Dobór metod obróbki do potraw i napojów
70. Dobór metod i technik obróbki przy sporządzaniu potraw dietetycznych

71. Zagrożenia procesu technologicznego

72. Działania korygujące podczas sporządzania potraw i napojów