

1. Technologia gastronomiczna

<ol style="list-style-type: none">1. Budowa jaj kurzego i jego skład chemiczny2. Wartość odżywcza jaj3. Klasyfikacja jaj i ich oznakowanie w obrocie towarowym4. Ocena świeżości jaj5. Wykorzystywanie właściwości jaj (spulchniających, wiążących, zagęszczających, emulgujących) przy sporządzaniu potraw6. Asortyment potraw z jaj7. Przepisy na wybrane potrawy z jaj8. Sporządzanie jaj faszerowanych
<ol style="list-style-type: none">9. Podział zup10. Sposoby sporządzania wywarów11. Techniki sporządzania różnych zup12. Sposoby zagęszczania zup13. Dodatki do zup14. Sposoby podawania zup15. Przepisy na wybrane zupy
<ol style="list-style-type: none">16. Budowa ziarna zbóż i jego wartość odżywcza17. Ocena towaroznawcza mąki18. Makarony i inne półfabrykaty19. Wykorzystanie właściwości skrobi20. Sosy i ich podział21. Przepisy na wybrane sosy22. Ciasta kluskowe23. Ciasta pierogowe24. Ciasta naleśnikowe i gofrowe25. Sposoby sporządzania tych ciast26. Zastosowanie potraw mącznych w żywieniu27. Przepisy na wybrane potrawy mączne28. Ocena towaroznawcza kasz i ich wartość odżywcza29. Obróbka wstępna i techniki obróbki cieplnej kasz30. Zmiany zachodzące w czasie gotowania kasz31. Sposoby gotowania kasz32. Asortyment potraw z mąki i kasz33. Dodatki do potraw z kasz uzupełniającą wartość odżywcza34. Przepisy na wybrane potrawy z kasz
<ol style="list-style-type: none">35. Charakterystyka surowców podstawowych i dodatkowych do

sporządzania ciast

36. Metody spulchniania ciast i środki spulchniające
37. Klasyfikacja ciast
38. Metody sporządzania ciasta drożdżowego
39. Wyroby z ciasta drożdżowego
40. Metody sporządzania ciast kruchych i półkruchych
41. Wyroby z ciast kruchych i półkruchych
42. Ciasta biszkoptowe i biszkoptowo- tłuszczowe
43. Wyroby z ciast biszkoptowych i biszkoptowo-tłuszczowych
44. Ciasta francuskie i półfrancuskie
45. Wyroby z ciast francuskich i półfrancuskich
46. Ciasta parzone i piernikowe
47. Wyroby z ciast parzonych i piernikowych
48. Przepisy na wybrane wyroby ciastkarskie
49. Metody wykańczania i dekorowania ciast
50. Przechowywanie wyrobów ciastkarskich
51. Sporządzanie dowolnego wyrobu ciastkarskiego -
52. Sporządzanie dowolnego wyrobu ciastkarskiego -
53. Ocena jakości wyrobów ciastkarskich

54. Ogólna charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych
55. Wartość odżywcza i sensoryczna mięsa
56. Ocena jakościowa mięsa, ocena świeżości mięsa
57. Podział tusz na półtusze, ćwierćtusze i elementy kulinarne
58. Metody obróbki cieplnej mięsa zwierząt rzeźnych
59. Potrawy gotowane z mięsa
60. Potrawy smażone z mięsa
61. Potrawy smażone z mięsa
62. Potrawy duszone z mięsa
63. Potrawy pieczone z mięsa
64. Przepisy na wybrane potrawy z mięsa
65. Sporządzanie wybranej potrawy z mięsa
66. Podroby i ich zastosowanie w produkcji potraw
67. Mięsa mielone i asortyment potraw z mięsa mielonego
68. Przetwory mięsne i ich zastosowanie w produkcji potraw
69. Technika wykonania i ocena zakąsek z mięsa i wędlin oraz podrobów
70. Zasady wykańczania i podawania tych zakąsek
71. Przepisy na wybrane zakąski z mięsa, wędlin i podrobów
72. Sporządzanie wybranej zakąski z mięsa, wędlin lub podrobów
73. Warunki przechowywania potraw z mięsa, wędlin i podrobów

74. Podział i charakterystyka dań półmięsnych wg użytego surowca
75. Asortyment potraw półmięsnych
76. Charakterystyka potraw półmięsnych gotowanych i duszonych

77. Charakterystyka potraw półmięśnych smażonych, pieczonych i zapiekanych

2. Wyposażenie zakładów gastronomicznych

1. Zasady i systemy chłodzenia i zamrażania żywności
2. Budowa i zasada działania podstawowych urządzeń chłodniczych
3. Klasyfikacja i zastosowanie urządzeń chłodniczych
4. Zasady eksploatacji urządzeń chłodniczych
5. Zasady zachowania łańcucha chłodniczego
6. Rodzaje urządzeń do sporządzania napojów
7. Charakterystyka urządzeń do parzenia kawy
8. Zasada działania i obsługa ekspresów do kawy
9. Urządzenia do sporządzania napojów zimnych
10. Charakterystyka saturatorów
11. Mycie ręczne a mechaniczne; zasady stosowania i wydajność
12. Charakterystyka maszyn do mycia naczyń
13. Charakterystyka maszyn do mycia naczyń
14. Zasady bhp i HACCP podczas zmywania naczyń
15. Zasady eksploatacji maszyn do mycia naczyń i kontrola czystości
16. Rodzaje naczyń kuchennych stosowanych do obróbki cieplnej
17. Zastosowanie naczyń do rodzaju sporządzanej potrawy
18. Rodzaje narzędzi ręcznych

19. Charakterystyka narzędzi ręcznych
20. Zastosowanie i konserwacja narzędzi ręcznych
21. Charakterystyka mebli gastronomicznych
22. Zasady utrzymania w czystości mebli i sprzętu
23. Charakterystyka naczyń do podawania potraw
24. Charakterystyka naczyń do podawania napojów
25. Rodzaje urządzeń do transportu wewnętrznego
26. Charakterystyka urządzeń do transportu wewnętrznego w gastronomii