

1.Technologia gastronomiczna

1. Budowa jaj kurzego i jego skład chemiczny 2. Wartość odżywcza jaj 3. Klasyfikacja jaj i ich oznakowanie w obrocie towarowym 4. Ocena świeżości jaj 5. Wykorzystywanie właściwości jaj (spulchniających, wiążących, zagęszczających, emulgujących) przy sporządzaniu potraw 6. Asortyment potraw z jaj 7. Przepisy na wybrane potrawy z jaj 8. Sporządzanie jaj faszerowanych
9. Podział zup 10.Sposoby sporządzania wywarów 11.Techniki sporządzania różnych zup 12.Sposoby zagęszczania zup 13.Dodatki do zup 14.Sposoby podawania zup 15.Przepisy na wybrane zupy
16.Budowa ziarna zbóż i

jego wartość odżywcza
17.Ocena towaroznawcza mąki
18.Makarony i inne półfabrykaty
19.Wykorzystanie właściwości skrobi
20.Sosy i ich podział
21.Przepisy na wybrane sosy
22.Ciasta kluskowe
23.Ciasta pierogowe
24.Ciasta naleśnikowe i gofrowe
25.Sposoby sporządzania tych ciast
26.Zastosowanie potraw mącznych w żywieniu
27. Przepisy na wybrane potrawy mączne
28.Ocena towaroznawcza kasz i ich wartość odżywcza
29.Obróbka wstępna i techniki obróbki cieplnej kasz
30. Zmiany zachodzące w czasie gotowania kasz
31. Sposoby gotowania kasz
32.Asortyment potraw z mąki i kasz
33.Dodatki do potraw z kasz uzupełniającą wartość odżywczą
34.Przepisy na wybrane potrawy z kasz
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 półmięsnych smażonych, pieczonych i zapekanych	

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