

1. Technologia gastronomiczna

1. Podział i charakterystyka drobiu
2. Wartość odżywcza i obróbka wstępna drobiu
3. Potrawy z drobiu gotowanego
4. Półprodukty z drobiu do smażenia saute
5. Potrawy z drobiu smażonego, zasady smażenia drobiu
6. Potrawy z drobiu duszonego
7. Potrawy z drobiu pieczonego, zasady pieczenia drobiu
8. Rodzaje nadzień stosowanych do drobiu
9. Przygotowanie kurczaka nadziewanego po polsku
10. Potrawy z drobiowej masy mielonej i z podrobów drobiowych
11. Dodatki do potraw z drobiu
12. Zasady podawania potraw z drobiu
13. Sporządzanie zakąsek z drobiu
14. Galarety drobiowe – auszpik, sztam
15. Galarety i galantyny z kury
16. Przetwory drobiowe i ich wykorzystanie w produkcji gastronomicznej
17. Sporządzanie potraw z ptactwa dzikiego

18. Podział i charakterystyka drobiu
19. Wartość odżywcza i obróbka wstępna

- drobiu
20. Potrawy z drobiu gotowanego
 21. Półprodukty z drobiu do smażenia saute
 22. Potrawy z drobiu smażonego, zasady smażenia drobiu
 23. Potrawy z drobiu duszonego
 24. Potrawy z drobiu pieczonego, zasady pieczenia drobiu
 25. Rodzaje nadzień stosowanych do drobiu
 26. Przygotowanie kurczaka nadziewanego po polsku
 27. Potrawy z drobiowej masy mielonej i z podrobów drobiowych
 28. Dodatki do potraw z drobiu
 29. Zasady podawania potraw z drobiu
 30. Sporządzanie zakąsek z drobiu
 31. Galarety drobiowe – auszpik, sztam
 32. Galarety i galantyny z kury
 33. Przetwory drobiowe i ich wykorzystanie w produkcji gastronomicznej
 34. Sporządzanie potraw z ptactwa dzikiego
 35. Powtórzenie wiadomości o

potrawach z drobiu
36.Ogólna charakterystyka ryb
37.Budowa i skład chemiczny mięsa ryb – wartość odżywcza ryb
38.Przyczyny szybkiego psucia się ryb
39.Przetwory z ryb
40.Obróbka wstępna ryb
41.Potrawy z ryb gotowanych i smażonych
42.Potrawy z ryb duszonych i pieczonych
43.Potrawy z rybnej masy mielonej
44.Asortyment zakąsek z ryb
45.Sporządzanie zakąsek z ryb
46.Charakterystyka owoców morza
47.Sporządzanie i ekspedycja potraw z owoców morza
48.Ogólne wiadomości o deserach
49.Desery z mąki, kasz i owoców niezestane
50.Desery flambirowane
51.Desery zestane na gorąco
52.Desery zestane na zimno
53.Sporządzanie musów i kremów

54.Desery mrożone
55.Charakterystyka napojów gorących
56.Sposoby parzenia i podawania kawy naturalnej
57.Sposoby parzenia i podawania herbaty
58.Sposoby sporządzania i podawania innych napojów gorących
59.Podział i charakterystyka napojów zimnych, bezalkoholowych
60.Sporządzanie i podawanie napojów zimnych
61.Charakterystyka napojów alkoholowych
62.Rodzaje i sposoby podawania wódek i napojów mieszanych
63.Rodzaje i sposoby serwowania win
64.Rodzaje i sposoby serwowania piwa
65.Rodzaje i charakterystyka posiłków codziennych i okolicznościowych
66.Zasady doboru potraw i napojów do posiłków codziennych
67.Zasady doboru potraw do rodzaju przyjęcia i godziny podawania
68.Zasady doboru

napojów bezalkoholowych i alkoholowych do rodzaju przyjęcia i godziny podawania
69. Organizacja pracy przy przygotowaniu różnego rodzaju przyjęć
70. Nakrywanie stołów, składanie serwetek oraz dekorowanie stołów i pater
71. Zasady przenoszenia tac, talerzy i półmisek
72. Zasady zbierania brudnych naczyń ze stołu
73. Ogólne zasady sporządzania potraw dietetycznych
74. Charakterystyka diety lekkostrawnej i wegetariańskiej
75. Charakterystyka diety bezglutenowej i innych diet leczniczych
76. Żywnienie dietetyczne przy otyłości i wychudzeniu
77. Powtórzenie wiadomości o żywieniu dietetycznym
78. Charakterystyka kuchni staropolskiej
79. Charakterystyka kuchni staropolskiej
80. Przykładowe receptury na

<p>potrawy kuchni staropolskiej</p> <p>81.Charakterystyka kuchni regionalnych</p> <p>82.Przykładowe receptury na potrawy kuchni regionalnych</p> <p>83.Polska kuchnia tradycyjna</p> <p>84.Kuchnia francuska i jej specyfika</p> <p>85.Kuchnia włoska i jej specyfika</p> <p>86.Kuchnia węgierska i jej specyfika</p> <p>87.Kuchnia rosyjska i ukraińska</p> <p>88.Potrawy kuchni chińskiej i japońskiej</p>
<p>89.Zasady GMP i GHP w gastronomii</p> <p>90.System HACCP w gastronomii</p> <p>91.Inne systemy zapewniania jakości w przetwórstwie spożywczym</p>

2. Język obcy zawodowy (język angielski)

Podstawowe słownictwo dotyczące narzędzi, sprzętu i wyposażenia w miejscu wykonywania swojej pracy
Czynności związane z wykonywaniem zawodu,
Ćwiczenia utrwalające dotyczące miejsca pracy i narzędzi,
Predyspozycje i kwalifikacje zawodowe

3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych

<ol style="list-style-type: none">1. Rola transportu w gastronomii2. Rodzaje urządzeń transportowych3. Charakterystyka urządzeń do transportu wewnętrznego4. Charakterystyka urządzeń do transportu wewnętrznego
<ol style="list-style-type: none">5. Maszyny, urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów6. Maszyny, urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw z mąki i kasz7. Maszyny, urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw mięsnych8. Maszyny, urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw z drobiu, ryb i owoców morza9. Maszyny, urządzenia i sprzęt do sporządzania ciast, deserów i napojów10. Maszyny, urządzenia i sprzęt do sporządzania zup i sosów11. Maszyny, urządzenia i sprzęt do sporządzania zakąsek
<ol style="list-style-type: none">12. Rodzaje zastawy stołowej13. Zastawa stołowa do podawania zakąsek14. Zastawa stołowa do podawania zup15. Zastawa stołowa do podawania dań drugich16. Zastawa stołowa do podawania serów i deserów17. Zastawa stołowa do podawania napojów