**Rozkład Materiału Nauczania na rok szkolny 2019/2020**

**KUCHARZ 512001/SP-G/CKZ/ODiDZ/Ś-CA/2019**

**Nauczyciele: Elżbieta Kobylarz – tematy 1-30, Bogusława Kosut – tematy 31 – 60, Adam Stefański- tematy 61-96**

**Przedmiot: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, ilość godz.: 96**

**Kwalifikacja: Sporządzanie Potraw I Napojów(TG.07)**

**Działy:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp** | **Działy** | **godz** |
| **I**  **II**  **III**  **IV**  **V**  **VI**  **VII**  **VIII**  **IX**  **X**  **XI**  **XII**  **XIII** | **Podstawowe wiadomości o środkach żywnościowych**  **Podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej**  **Charakterystyka procesów technologicznych**  **Czynniki kształtujące i metody ich oceny**  **Ocena towaroznawcza tłuszczów spożywczych**  **Ocena towaroznawcza warzyw, ziemniaków i grzybów, ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej**  **Ocena towaroznawcza owoców i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej**  **Sposoby zabezpieczania żywności przed zepsuciem- przechowywanie żywności**  **Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania, zanieczyszczenia żywności-skutki zdrowotne**  **Metody utrwalania żywności**  **Receptury gastronomiczne**  **Ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów i zastosowanie w produkcji gastronomicznej**  **Ocena towaroznawcza jaj i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej**  **Razem** | **5**  **10**  **10**  **2**  **7**  **10**  **8**  **3**  **4**  **5**  **7**  **14**  **11**  **96** |

**Tematy**

**I Podstawowe wiadomości o środkach żywnościowych**

1.Podstawowe określenia używane w towaroznawstwie, technologii.

2.Podział środków żywnościowych, ich skład chemiczny i wartość odżywcza.

3.Warunki przechowywania produktów spożywczych.

4.Meody utrwalania żywności- fizyczne, chemiczne i biologiczne.

5.Wpływ utrwalania na zachowanie wartości odżywczej.

**II Podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej**

1-2.Norma jako podstawa oceny artykułów żywnościowych.

3-4.Receptury gastronomiczne jako podstawa normalizacji produkcji gastronomicznej.

5-6.Metody oceny jakościowej potraw.

7-8.Zasady pobierania próbek kontrolnych i ich zabezpieczanie.

9-10.Powtórzenie wiadomości. Sprawdzian.

**III Charakterystyka procesów technologicznych**

1-2.Proces technologiczny i jego etapy.

3-4.Cel obróbki wstępnej i jej wpływ na wartość odżywczą.

5-5.Eapy obróbki, wstępnej oraz zmiany zachodzące w czasie obróbki. Zjawisko osmozy.

7-8.Mechanizacja procesu obróbki wstępnej oraz organizacja stanowiska pracy.

9-10.Charakerysyka metod obróbki cieplnej oraz zmiany zachodzące podczas procesu.

**IV Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny**

1.Czynniki wpływające na jakość żywności

2.Metody oceny.

**V Ocena towaroznawcza tłuszczów spożywczych**

1Właściwości fizyczne i wartość odżywcza, znaczenie NNKT.

2.Podział łuszczy według pochodzenia tłuszczów konsystencji.

3.Czynniki wpływające na psucie się tłuszczy oraz zasady przechowywania.

4.Zmiany fizykochemiczne zachodzące w tłuszczach podczas ogrzewania i ich wpływ na wartość odżywczą.

5.Dobór tłuszczu do potraw w zależności od techniki sporządzania i wartości odżywczej tłuszczu.

6-7.Powórzenie wiadomości.

**VI Ocena towaroznawcza warzyw, ziemniaków i grzybów, ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej**

1.Ogólne wiadomości o warzywach.

2-3.Charakterystyka poszczególnych grup warzyw.

4.Metody obróbki cieplnej warzyw.

5.Ocena towaroznawcza ziemniaków.

6.Wartość odżywcza i smakowa grzybów świeżych i w przetworach.

7.Przegląd warzyw i ich klasyfikacja do grup handlowych.

9.Przegląd przetworów z warzyw.

10.Obliczanie ubytków wagowych podczas obróbki wstępnej.

**VII Ocena towaroznawcza owoców i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej**

1**.**Podział owoców i ich wartość odżywcza.

2.Charakterystyka poszczególnych grup owoców.

3.Charakterystyka przetworów owocowych.

4.Zasady obróbki wstępnej i przechowywania.

5.Sposób podawania potraw, wielkość porcji, zasady dekoracji.

6-8. Powtórzenie wiadomości.

**VIII Sposoby zabezpieczania żywności przed zepsuciem przechowywanie żywności**

1.Czynniki wpływające na przechowywanie żywności.

2-3.Sposoby zabezpieczania żywności przed zepsuciem.

**IX Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania, zanieczyszczenia żywności- skutki zdrowotne- 4 godz.**

1.Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania.

2-4.Zanieczyszczenia żywności – skutki zdrowotne.

**X Metody utrwalania żywności**

1.Podział metod utrwalania żywności.

2-5 Charakterystyka metod utrwalania żywności

**XI Receptury gastronomiczne**

1.Budowa receptury gastronomicznej

2-5 Charakterystyka receptur.

6-7 Powtórzenie wiadomości.

**XII. Ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów i zastosowanie w produkcji gastronomicznej.**

1.Ocena towaroznawcza mleka, wartość odżywcza oraz warunki przechowywania.

2.Mikroflora mleka- charakterystyka.

3.Proces fermentacji mleka oraz zastosowanie mleka słodkiego w produkcji potraw i napojów mlecznych.

4.Asorymen napojów fermentowanych – ich wartość odżywcza oraz znaczenie w żywieniu.

5.Ocena towaroznawcza serów.

6.Podział serów i metod produkcji.

7.Skład chemiczny i wartość odżywcza. Warunki przechowywania serów.

8.Wykorzystanie serów w produkcji potraw.

9.Ocena towaroznawcza śmietany i śmietanki.

10.Warunki przechowywania oraz zastosowanie w produkcji potraw.

11.Powtórzenie wiadomości

12.-14 Rozwiązywanie testów

**XIII. Ocena towaroznawcza jaj i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.**

1.Budowa , skład i wartość odżywcza jaj.

2.Warunki przechowywania jaj i zmiany zachodzące w czasie przechowywania.

3.Ocena świeżości jaj.

4-7.Technika gotowania i smażenia jaj, dobór tłuszczu oraz wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą.

8-10.Wykorzystanie właściwości jaj spulchniających i wiążących.

11. Powtórzenie.