ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO i POPRAWKOWEGO

***KUCHARZ*** ***III ST.***

*512001/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019*

PRZEDMIOT: ***WYPOSAŻENIE TECHNICZNE W GASTRONOMII***

1. **Urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów.**
* Podział urządzeń w zakładzie gastronomicznym.
* Urządzenie do obróbki cieplnej.
* Trzony kuchenne i ich charakterystyka.
* Taborety podgrzewcze.
* Kotły warzelne i ich obsługa.
* Aparatura do gotowania na parze i do pieczenia na gorącym powietrzu.
* Patelnie i frytkownice.
* Piekarniki (piece) wolnostojące.
* Podgrzewacze (bemary) do potraw i naczyń.
* Aparatura grzejna do smażenia beztłuszczowego.
* Aparatura grzejna z wykorzystaniem promieni podczerwonych i mikrofal.
* Aparatura grzejna do rozmrażania potraw.
* Automaty do obróbki cieplnej żywności.
1. **Urządzenia chłodnicze stosowane do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw i napojów.**
* Chłodzenie, zamrażanie i przechowywanie chłodnicze żywności.
* Sprężarkowe urządzenia chłodnicze.
* Metody zamrażania i urządzenia zamrażające.
* Automatyzacja urządzeń chłodniczych.
* Zasady instalowania urządzeń chłodniczych.
* Meble chłodnicze.
* Obsługa i konserwacja urządzeń chłodniczych.
* Warunki sanitarne w pomieszczeniach chłodniczych.
1. **Wyposażenie zmywalni naczyń stołowych.**
* Zmywalnia do ręcznego mycia naczyń.
* Zmywalnia do mechanicznego mycia naczyń.
* Maszyny do mycia naczyń o działaniu okresowym.
* Maszyny do mycia naczyń o działaniu ciągłym.
* Obsługa, mycie i konserwacja maszyn do mycia naczyń.
* Środki i urządzenia do utrzymania czystości.
* Zasady BHP w zmywalni naczyń.
* HACCP podczas zmywania naczyń.
1. **Wyposażenia magazynów zakładu gastronomicznego.**
* Magazyn podręczny w zakładzie gastronomicznym i jego wyposażenie.
* Magazyny w zakładzie gastronomicznym i ich wyposażenie.
* Magazyn odpadów i opakowań.
1. **Urządzenia ekspedycyjne.**
* Samoobsługowy ciąg do ekspedycji potraw.
* Urządzenia podgrzewcze w części ekspedycyjnej.
* Urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów.
* Transport wewnętrzny w zakładzie gastronomicznym.

ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO i POPRAWKOWEGO

***KUCHARZ*** ***III ST.***

*512001/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019*

PRZEDMIOT: ***TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM***

1. **Ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów, i ich zastosowanie**.
* Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny.
* Obróbka wstępna mięsa, podrobów i dziczyzny.
* Dobór techniki wykonania potraw w zależności od jakości mięsa i podrobów.
* Potrawy gotowane i smażone z mięsa.
* Potrawy duszone i pieczone z mięsa.
* Obróbka cieplna dziczyzny.
* Podroby.
* Mięsna masa mielona – charakterystyka.
* Zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie podczas procesów cieplnych.
* Przetwory mięsne – podział i wykorzystywanie do sporządzania dań gorących.
1. **Potrawy półmięsne w produkcji gastronomicznej**.
2. **Ocena towaroznawcza drobiu oraz zastosowanie w produkcji gastronomicznej**.
* Rodzaje i charakterystyka drobiu.
* Ocena i klasyfikacja tuszek drobiu.
* Obróbka wstępna drobiu.
* Potrawy gotowane i smażone z drobiu.
* Potrawy duszone i pieczone z drobiu.
1. **Ocena towaroznawcza ryb i owoców morza oraz ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej**.
* Charakterystyka ryb i owoców morza.
* Ocena świeżości ryb.
* Sporządzanie rybnej masy mielonej.
* Przetwory z ryb i owoców morza oraz ich zastosowanie w produkcji potraw.