ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO i POPRAWKOWEGO

***KUCHARZ*** ***I ST.***

*512001/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019*

PRZEDMIOT: ***ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA***

1. **Składniki odżywcze i ich rola w organizmie człowieka:**

* Podział składników pokarmowych.
* Węglowodany i ich rola w organizmie.
* Zapotrzebowanie na węglowodany. Źródła węglowodanów.
* Budowa, podział i znaczenie tłuszczy dla organizmu.
* Cholesterol i lecytyna.
* Zapotrzebowanie organizmu na tłuszcze i źródła tłuszczy.
* Budowa, właściwości i podział białek.
* Rola i źródła białka. Zapotrzebowanie organizmu na białko.
* Charakterystyka poszczególnych aminokwasów.
* Podział składników mineralnych i ich znaczenie dla organizmu.
* Równowaga kwasowo-zasadowa.
* Rola witamin w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu.

1. **Gospodarka wodna organizmu:**

* Występowanie i rola wody w organizmie, źródła wody dla organizmu.
* Cechy wody pitnej.

1. **Gospodarka energetyczna organizmu:**

* Pojęcie przemiany materii.
* Podstawowa i całkowita przemiana materii.
* Bilans energetyczny. Wartość energetyczna produktów, potraw i posiłków.

1. **Przemiany składników pokarmowych w organizmie:**

* Trawienie cukrów, tłuszczów i białek.
* Wchłanianie cukrów, tłuszczy i białek.

1. **Planowanie wyżywienia różnych grup ludności:**

* Podział składników na grupy.
* Zasady układania jadłospisów.
* Wartość odżywcza posiłków.

ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO i POPRAWKOWEGO

***KUCHARZ*** ***I ST.***

*512001/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019*

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

###### Podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej:

* Norma jako podstawa oceny artykułów żywnościowych.
* Receptury gastronomiczne jako podstawa normalizacji produkcji gastronomicznej.
* Metody oceny jakościowej potraw.
* Zasady pobierania próbek kontrolnych i ich zabezpieczanie.

1. **Charakterystyka procesów technologicznych:**

* Proces technologiczny i jego etapy.
* Etapy obróbki wstępnej oraz zmiany zachodzące w czasie obróbki.
* Mechanizacja procesu obróbki wstępnej oraz organizacja stanowiska pracy.

1. **Ocena towaroznawcza tłuszczów spożywczych:**

* Właściwości fizyczne tłuszczów spożywczych oraz ich wartość spożywcza. Znaczenie NNKT.
* Podział tłuszczów według ich pochodzenia.
* Konsystencja tłuszczów.
* Czynniki wpływające na psucie tłuszczów oraz zasady ich przechowywania.

1. **Ocena towaroznawcza warzyw, ziemniaków i grzybów, ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej:**

* Ogólne wiadomości o warzywach.
* Charakterystyka poszczególnych grup warzyw.
* Metody obróbki cieplnej warzyw.
* Przegląd warzyw i ich klasyfikacja do grup handlowych.
* Przetwory z warzyw.

1. **Ocena towaroznawcza owoców i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej:**

* Podział owoców i ich wartość odżywcza.
* Charakterystyka poszczególnych grup owoców.
* Charakterystyka przetworów owocowych.
* Zasady obróbki wstępnej i przechowywania.

1. **Metody utrwalania żywności:**

* Podział metod utrwalania żywności.
* Charakterystyka metod utrwalania żywności.

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

* Ocena towaroznawcza mleka, wartość odżywcza oraz warunki przechowywania.
* Mikroflora mleka – charakterystyka.
* Proces fermentacji mleka oraz zastosowanie mleka słodkiego w produkcji potraw i napojów mlecznych.
* Asortyment napojów fermentowanych – ich wartość odżywcza oraz znaczenie w żywieniu.
* Ocena towaroznawcza serów.
* Podział serów i metod produkcji.
* Skład chemiczny i wartość odżywcza serów.
* Warunki przechowywania serów.
* Wykorzystanie serów w produkcji potraw.
* Ocena towaroznawcza śmietany i śmietanki.
* Warunki przechowywania śmietany oraz jej zastosowanie w produkcji potraw.

1. **Ocena towaroznawcza jaj i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej:**

* Budowa, skład i wartość odżywcza jaj.
* Warunki przechowywania jaj i zmiany zachodzące w czasie przechowywania.
* Ocena świeżości jaj.
* Technika gotowania i smażenia jaj.
* Dobór tłuszczów oraz wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą jaj.
* Wykorzystanie właściwości spulchniających i wiążących jaj.