ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO i POPRAWKOWEGO

***KUCHARZ*** ***II ST.***

*512001/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019*

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

1. **Ocena towaroznawcza jaj i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej**.
* Wykorzystanie właściwości zagęszczających i emulgujących jaj.
* Asortyment potraw z wykorzystaniem jaj.
1. **Technika sporządzania zup**.
* Zupa jako potrawa.
* Podział zup.
* Technika sporządzania zup i ich zagęszczanie.
* Dodatki do zup.
* Sposoby podawania zup.
1. **Ocena towaroznawcza mąki i kasz, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej**.
* Asortyment zbóż.
* Ocena towaroznawcza mąki.
* Asortyment ciast kluskowych wg techniki sporządzania.
* Ciasto pierogowe i naleśnikowe - technika sporządzania, asortyment wyrobów.
* Zastosowanie potraw mącznych w żywieniu. Sposoby podawania, wielkość porcji, uzupełnianie wartości odżywczej.
* Podział kasz.
* Obróbka wstępna i cieplna kasz.
* Asortyment potraw z kasz.
1. **Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym**.
2. **Metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej**.
3. **Ocena organoleptyczna**.

ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO i POPRAWKOWEGO

***KUCHARZ*** ***II ST.***

*512001/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019*

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

1. **Opakowania żywności**.
2. **Materiały konstrukcyjne i podstawowe części maszyn**.
3. **Instalacje techniczne w zakładzie gastronomicznym**
* Rodzaje instalacji w zakładzie gastronomicznym
* Wentylacja i klimatyzacja pomieszczeń
1. **Drobne sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów**:
* Naczynia do obróbki cieplnej.
* Akcesoria kuchenne.
* Naczynia do podawania potraw i napojów.
* Noże i deski w gastronomii.
1. **Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców**:
* Obróbka wstępna surowców.
* Zasady doboru maszyn do obróbki wstępnej.
* Maszyny do sortowania.
* Maszyny do obierania ziemniaków i warzyw.
* Maszyny do płukania i obierania ziemniaków i warzyw.
* Urządzenia do rozdrabniania warzyw.
* Urządzenia do rozdrabniania mięsa.
* Urządzenia do spulchniania mięsa.
* Maszyny mieszające.
* Maszyny do wyrabiania ciasta.
* Mieszarki.
* Krajalnice do żywności.

ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO i POPRAWKOWEGO

***KUCHARZ*** ***II ST.***

*512001/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019*

PRZEDMIOT: ***JĘZYK OBCY ZAWODOWY – JĘZYK NIEMIECKI***

1. **Podstawy słownictwa zawodowego:**
* Nazewnictwo: zastawa stołowa, garnki, sprzęt kuchenny.
* Czynności związane z gotowaniem.
* Miary i wagi np. szczypta soli, kilogram mąki, 2g szynki itp.
* Nazewnictwo artykułów spożywczych i przyprawy.
* Rodzaje mięs.
1. **Odmiana przez osoby czasowników posiłkowych:** mieć, być