

1. ORGANOLEPTYKA

- Ocena organoleptyczna żywności – wyróżniki jakościowe, aparat pomiarowy
- Ocena sensoryczna żywności. Na czym polega, kto przeprowadza, w jakich warunkach
- Narządy zmysłów, smaki główne.
- Wyróżniki jakościowe produktów spożywczych (np. chleb, czekolada, sok pomidorowy itd.)

2. PRZYPRAWY

- Rozpoznawanie przypraw z ilustracji
- Wykorzystywane części roślin
- Zastosowanie do potraw

3. STRUKTURA PROCESU PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

- Proces produkcyjny – etapy
- Proces technologiczny – etapy
- Definiowanie pojęć: surowiec, półprodukt, potrawa, posiłek, danie, – przykłady.

4. TŁUSZCZE

- Podział tłuszczów z uwzględnieniem kryteriów: budowa (proste, złożone, nasycone, nienasycone) stan skupienia, pochodzenie, - przykłady
- Surowce do pozyskiwania tłuszczów roślinnych i zwierzęcych
- Charakterystyka technologiczna: masło, masło klarowane, tran, słonina, smalec, oliwa, oleje, margaryna
- Zasady doboru tłuszczów do potraw
- NNKT i cholesterol
- Proces jełczenia tłuszczów – czynniki sprzyjające procesowi i metody zapobiegania zmianom.

5. METODY UTRWALANIA ŻYWNOŚCI

- Podział metod: fizyczne, chemiczne biologiczne
- Wskazać czynnik utrwalający, efekty procesu, przykłady zastosowania.
- Pasteryzacja, sterylizacja, apertyzacja, tyndalizacja, termizacja, suszenia, zagęszczanie, liofilizacja, chłodzenie, zamrażanie, metody osmoaktywne, peklowanie, wędzenie, kisenie, marynowanie,

6. OBRÓBKA WSTĘPNA SUROWCÓW

- Etapy obróbki wstępnej brudnej i czystej.
- Umiejętność przyporządkowania czynności do etapu obróbki wstępnej (np. ubijanie – obróbka w. czysta; szorowanie – obróbka w. brudna)
- Sprzęt i urządzenia do obróbki wstępnej – rozpoznawanie z ilustracji.
- Zjawiska osmozy i ciemnienia enzymatycznego – charakterystyka, kiedy zachodzą, przykłady.

7. OBRÓBKA TERMICZNA

- Gotowanie, smażenie, pieczenie, duszenie, zapiekanie – środowisko procesu, temperatura, sprzęt i urządzenia, przykłady potraw.

8. WARZYWA

- Podział warzyw na grupy technologiczne, nazwy, rozpoznawanie z ilustracji
- Umieć wskazać jaką część rośliny jest wykorzystywana do sporządzania potraw – korzeń, łodyga, liście, kwiaty, owoce; np. kapusta – liście.
- Wartość odżywcza warzyw, błonnik pokarmowy.
- Obróbka wstępna warzyw, etapy, czynności, sprzęt i urządzenia.
- Zasady gotowania warzyw – barwniki roślinne: chlorofil, betalainy, karoten, antocyjany.
- Surówki – dobór surowca, zasady komponowania i sporządzania, zaprawy, sposób podania.

9. OWOCE

- Podział owoców na grupy technologiczne, nazwy, rozpoznawanie z ilustracji
- Wartość odżywcza owoców
- Obróbka wstępna owoców, części niejadalne (nazewnictwo), sprzęt: drylownica, wyciskarka do soku, łupak do orzechów = "dziadek do orzechów"
- Potrawy z owoców: surówka, kompot, galaretki, kisiel

10. GRZYBY

- Podział grzybów ze względu na środowisko występowania, zdatność do spożycia
- Rozpoznawanie najpopularniejszych grzybów z ilustracji
- Obróbka wstępna grzybów świeżych i suszonych
- Potrawy z grzybów.

11. ZIEMNIAKI

- Obróbka wstępna
- Wartość odżywcza, skrobia - cechy charakterystyczne
- Potrawy z ziemniaków – gotowane, smażone, pieczone.

12. MLEKO

- Definicja, skład chemiczny, wartość odżywcza; laktoza i kazeina
- Otrzymywanie mleka spożywczego, pojęcia normalizacja, homogenizacja, utrwalanie mleka – pasteryzacja i sterylizacja (UHT)
- Zastosowanie mleka słodkiego w gastronomii – przykłady potraw
- Mleczne napoje fermentowane: zsiadłe mleko, jogurt, kefir, maślanka charakterystyka, otrzymywanie
- Proces fermentacji mlekowej – charakterystyka, przebieg procesu, drobnoustroje wywołujące proces
- Zastosowanie mlecznych napojów fermentowanych w gastronomii – przykłady potraw
- Śmietana i śmietanka – charakterystyka wyrobów, różnice i zastosowanie

13. Sery

- Podział serów z przykładami
- Otrzymywanie serów kwasowych i podpuszczkowych
- Rozpoznawanie serów z ilustracji
- Zastosowanie serów w gastronomii: sernik, sałatka caprese, tiramisu, deska serów, zupa neapolitańska

14. JAJA

- Budowa, skład chemiczny, wartość odżywcza jaj
- Obróbka wstępna jaj
- Ocena świeżości jaj
- Potrawy gotowane – jajko na miękko, po wiedeńsku, molle, poszetowe, na twardo - sposób sporządzania
- Potrawy smażone – jajecznica, jajka sadzone, omlety – rodzaje i sporządzanie
- Właściwości jaj: wiążące, zagęszczające, emulgujące, spulchniające - przykłady