

**Zagadnienia obowiązujące na egzamin poprawkowy z przedmiotu technologia
gastronomiczna z towaroznawstwem.**

Rok szkolny 2016/2017

1. Metody utrwalania żywności.
2. Owoce i warzywa – charakterystyka technologiczno-towaroznawcza i zastosowanie w gastronomii.
3. Mleko i przetwory mleczne – charakterystyka technologiczno-towaroznawcza i zastosowanie w gastronomii.
4. Jaja – charakterystyka technologiczno-towaroznawcza i zastosowanie w gastronomii.
5. Przetwory zbożowe – charakterystyka technologiczno-towaroznawcza i zastosowanie w gastronomii.
6. Zupy i sosy — charakterystyka technologiczno-towaroznawcza.