

ZAGADNIENIA EGZAMINACYJNE
Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych
kucharz kl. I technikum

1. Instalacje w zakładach gastronomicznych.
 - elektryczne
 - wodno – kanalizacyjne
2. Materiały konstrukcyjne stosowane w urządzeniach i maszynach gastronomicznych.
3. Podział maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii
4. Maszyny i urządzenia obróbki wstępnej
5. Źródła i sposoby przenoszenia ciepła
6. Aparatura grzejna (budowa i zasada działania urządzeń)
7. Aparatura chłodnicza (sposoby chłodzenia i zamrażania, zasada działania systemów sprężarkowych)