

Opracował” mgr inż. A Szcześniak	Tematyka z technologii gastronomicznej z towaroznawstwem kl I. – 28 godzin – semestr I
	*kilka zagadnień realizowanych na konsultacjach
1	Cel i zadania technologii gastronomicznej z towaroznawstwem
2	Proces produkcji gastronomicznej
3	Pracownia technologiczno-towaroznawcza
4	Organizacja pracy w pracowni
5	Podział środków spożywczych
6	Warunki przechowywania żywności
7	Zmiany zachodzące w żywności podczas przechowywania
8	Metody utrwalania żywności
9	Fizyczne metody utrwalania żywności.
10	Chemiczne metody utrwalania żywności.
11	Biologiczne metody utrwalania żywności.
12	Niekonwencjonalne i skojarzone metody utrwalania żywności
13	Zmiany zachodzące podczas utrwalania żywności.
14	Podstawowe przepisy i normy z zakresu żywności i żywności.
15	Prawo żywnościowe .
16	Normalizacja i normy .
17	Receptury gastronomiczne .
18	Metody jakościowej oceny surowców i potraw .
19	Cechy sensoryczne środków spożywczych .
20	Obróbka wstępna .
21	Zmiany zachodzące pod wpływem obróbki wstępnej .
22	Zjawisko osmozy .
23	Procesy ciemnienia warzyw i owoców .
24	Obróbka cieplna .
25	Zmiany zachodzące w procesie obróbki cieplnej .
26	Podział zakładu na działy .
27	Charakterystyka pomieszczeń zakładu gastronomicznego .
28	Wiadomości wstępne .
29	Dobra praktyka produkcyjna i dobra praktyka higieniczna .
30	System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli .
31	Charakterystyka etapów wdrażania systemu HACCP .
32	Przyprawy roślinne
33	Zastosowanie przypraw .
34	Mieszanki przypraw .
35	Inne przyprawy i dodatki .

36	Koncentraty przypraw .
37	Ogólne wiadomości o tłuszczach spożywczych .
38	Charakterystyka tłuszczów roślinnych .
39	Oleje .
40	Utwardzanie tłuszczów roślinnych .
41	Tłuszcze roślinne przetworzone .
42	Emulsje tłuszczowe – margaryny .
43	Charakterystyka tłuszczów zwierzęcych . .
44	Tłuszcze do smarowania pieczywa .
45	Zmiany zachodzące w tłuszczach podczas przechowywania.
46	Warunki składowania tłuszczów .
47	Skład chemiczny i wartość odżywcza warzyw
48	Przechowywanie warzyw .
49	Zasady produkcji surówek .
50	Warzywa cebulowe .
51	Warzywa liściowe .
52	Warzywa korzeniowe .
53	Warzywa strączkowe .
54	Charakterystyka wybranych przetworów z warzyw .
55	Budowa i skład chemiczny ziemniaków .
56	Przechowywanie ziemniaków .
57	Obróbka wstępna i cieplna ziemniaków .
58	Charakterystyka grzybów .
59	Przetwory z grzybów .
60	Zakąski z warzyw .
61	Wymagania sanitarno-higieniczne przy produkcji surówek
62	Salatki z warzyw .
63	Potrawy smażone, duszone i zapiekane z warzyw,
64	Potrawy jarskie smażone .
65	Potrawy jarskie pieczone i zapiekane .
66	Owoce jagodowe .
67	Owoce pestkowe .
68	Bakalie .
69	Obróbka wstępna owoców .
70	Przetwory z owoców i warzyw .