

Zagadnienia do egzaminu poprawkowego z zajęć praktycznych, klasa I kucharz ZSZ.

1. Układ funkcjonalny pomieszczeń zakładu na praktykach.
2. Wyposażenie zakładu gastronomicznego w maszyny, urządzenia i drobny sprzęt pomocniczy.
3. Proces produkcyjny i technologiczny w zakładzie gastronomicznym.
4. Zapoznanie z pojęciami: towar, surowiec, środek żywnościowy, półprodukt, produkt, potrawa, posiłek.
5. Podział środków żywnościowych w zależności od pochodzenia i składu chemicznego.
6. Dobór warunków przechowywania i utrwalania do poszczególnych środków żywnościowych.
7. Wybór środków żywnościowych do 12 grup.
8. Rozróżnianie używek żywnościowych i nieżywnościowych. Omówienie ich wpływu na organizm człowieka.
9. Straty surowców podczas procesu technologicznego. Obliczanie ubytków.
10. Przykładowe sposoby zafałszowań środków spożywczych.
11. Rozróżnianie środka bezpiecznego i szkodliwego dla zdrowia. Wskazanie korzyści i zagrożeń ze stosowania środków żywnościowych.
12. Dodatkowe substancje celowo dodawane do żywności. Analiza dodatków E na etykietach środków spożywczych.
13. Funkcja ochronna opakowań i ich najważniejsze właściwości. Rozróżnianie opakowań.
14. Dobór opakowań w zależności od środka żywnościowego.
15. Analiza etykiet umieszczonych na opakowaniach środków spożywczych.
16. Recykling opakowań środków żywnościowych.
17. Ocena organoleptyczna i sensoryczna surowców i potraw. Określenie progu wrażliwości sensorycznej.
18. Próba na daltonizm smakowy. Próba definiowania zapachów.
19. Ocena potrawy metodą punktową. Zastosowanie przypraw w wybranych potrawach.
20. Normy i certyfikaty jako procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności. Receptura gastronomiczna podstawową normą w gastronomii. Analiza norm.
21. Kodeks żywnościowy . Przepisy prawne w UE: rozporządzenia, dyrektywy, decyzje.
22. Rozpoznawanie symboli umieszczanych na materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi zgodnie z dyrektywami UE.

23. Rozróżnianie podstawowych systemów jakości żywności. GHP, GMP, HACCP.
24. Procedury HACCP w zakładzie.
25. Określenie CCP-krytycznych punktów kontroli w zakładzie w produkcji wybranej potrawy.
26. Wskazanie rodzajów zagrożeń bezpieczeństwa żywności w wybranych środkach żywnościowych.
27. Rozróżnianie zanieczyszczeń żywności.
28. Określanie zmian fizykochemicznych w środkach żywnościowych.
29. Rozróżnianie zmian biologicznych w środkach żywnościowych.
30. Wpływ obróbki wstępnej na wartość odżywczą półproduktów. Minimalizacja strat wartości odżywczej.
31. Wyznaczanie CCP – krytycznych punktów kontroli podczas obróbki wstępnej ręcznej i mechanicznej.
32. Rodzaje obróbki cieplnej. Dobór obróbki cieplnej do wybranych potraw.
33. Dobór sprzętu do przygotowania odpowiedniej potrawy.
34. Zmiany zachodzące podczas obróbki wstępnej i cieplnej.
35. Sposoby zapobiegania ciemnienia warzyw i owoców.
36. Zjawisko osmozy w procesach technologicznych. Zmiany fizykochemiczne w produkcie wywołane obróbką cieplną.
37. Rozpoznawanie instalacji gazowej i elektrycznej w zakładzie gastronomicznym.
38. Rodzaje urządzeń gazowych i elektrycznych na zakładzie.
39. Zapoznanie z instrukcjami obsługi maszyn pod napięciem elektrycznym.
40. Zapoznanie zasad BHP podczas użytkowania urządzeń instalacji gazowej.
41. Obróbka wstępna mechaniczna. Rodzaje maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej warzyw i ziemniaków na zakładzie. Zasady działania maszyn zgodnie z instrukcją obsługi i bhp.
42. Gospodarowanie odpadami powstałymi podczas obróbki mechanicznej.
43. Rodzaje maszyn i urządzeń do rozdrabniania warzyw i ziemniaków. Zasady działania maszyn zgodnie z instrukcją obsługi i bhp.
44. Gospodarowanie odpadami powstałymi podczas rozdrabniania warzyw.
45. Etapy obróbki wstępnej mięsa. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, rozdrabniania mięsa.

46. Zasady obsługi maszyny do rozdrabniania mięsa.
47. Gospodarka odpadami powstałymi podczas obróbki wstępnej.
48. Metody przeprowadzania obróbki cieplnej – gotowania.
49. Maszyny i urządzenia do gotowania tradycyjnego. Maszyny i urządzenia do gotowania w parze wodnej pod normalnym i zwiększonym ciśnieniem.
50. Proces cieplny pieczenie i zapiekanie – pojęcie. Metody przeprowadzania obróbki cieplnej – pieczenia i zapiekania. Sprzęt odpowiedniej wielkości do pieczenia suchym i nawilżonym powietrzem.
51. Metody przeprowadzania obróbki cieplnej – smażenia. Sprzęt odpowiedniej wielkości do smażenia beztłuszczowego, tłuszczowego i na tłuszczu głębokim. Zapoznanie z instrukcją obsługi i bhp patelni uchylnej, frytownicy, patelni indukcyjnej.
52. Sprzęt pomocniczy i uzupełniający proces produkcji – pojęcie. Przykłady sprzętu pomocniczego i drobnego sprzętu kuchennego.
53. Zastosowanie podgrzewaczy potraw w zakładach gastronomicznych. Rodzaje podgrzewaczy w zakładach gastronomicznych. Zasady działania podgrzewaczy w zależności od różnych źródeł ciepła.
54. Zastosowanie w produkcji potraw trzonów kuchennych, taboretów grzewczych. Zasady prawidłowej eksploatacji trzonów kuchennych ,gazowych, elektrycznych.
55. Systemy gotowania i schładzania potraw - „cook-chill”, „cook-freeze”. Urządzenia stosowane w systemie ugotuj- schłódź.
56. Etapy systemu gotowania i szybkiego schładzania.
57. Systemy pakowania próżniowego. Urządzenia do pakowania próżniowego.
58. System produkcji potraw „fast-food”. Urządzenia wykorzystywane w zakładach typu „fast-food”.
59. Omówienie systemu tacowego. Omówienie systemu bemarowego.
60. Urządzenia stosowane w szpitalach do dystrybucji posiłków. Rodzaje posiłków przygotowywanych dla podróżujących.
61. Chłodzenie i zamrażanie produktów żywnościowych. Różnice między procesami chłodzenia i zamrażania. Urządzenia służące do chłodzenia i zamrażania produktów spożywczych i półproduktów. Substancje chłodzące w gastronomii.
62. Urządzenia chłodnicze magazynowe -ich zastosowanie w zakładach gastronomicznych. Urządzenia chłodnicze technologiczne ich zastosowanie w zakładach gastronomicznych. Urządzenia chłodnicze ekspozycyjne ich zastosowanie w zakładach gastronomicznych.