

SPIS TREŚCI

Od Wydawcy. Zasady przeprowadzania egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie	5
Podstawa programowa kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych	12

I. Repetytorium. Kwalifikacja T.6

1. Żywność	19
2. Przechowywanie i utrwalanie żywności	21
2.1. Zasady przechowywania żywności	21
2.2. Metody utrwalania żywności	21
2.3. Zmiany fizyczne i jakościowe powstające podczas utrwalania żywności	24
3. Procesy technologiczne w produkcji gastronomicznej	24
3.1. Proces technologiczny – pojęcia podstawowe	24
3.2. Obróbka wstępna	26
3.3. Obróbka cieplna	27
4. Ocena żywności	29
5. Surowce w gastronomii	32
5.1. Dodatki i materiały pomocnicze	32
5.2. Przyprawy	33
5.3. Tłuszcze	38
5.4. Warzywa	43
5.5. Ziemniaki	53
5.6. Grzyby	57
5.7. Owoce	58
5.8. Mleko i przetwory mleczne	66
5.9. Jaja	74
5.10. Produkty zbożowe	82
5.11. Surowce cukiernicze	98
5.12. Mięso	102
5.13. Drób	126
5.14. Ryby	134
5.15. Napoje bezalkoholowe	147
5.16. Napoje alkoholowe	154
5.17. Pieczywo cukiernicze nietrwałe	161
5.18. Zupy	174
5.19. Zakąski	176
5.20. Desery	178
5.21. Potrawy wegetariańskie, dietetyczne	178
5.22. Żywność funkcjonalna, dietetyczna	180
6. Kuchnie różnych narodów	184
7. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa	185
8. Zakład gastronomiczny	187
9. Naczynia kuchenne oraz zastawa stołowa do ekspedycji potraw i napojów	188
10. Maszyny i urządzenia	190

II. Pisemna część egzaminu zawodowego. Kwalifikacja T.6

Testy egzaminacyjne

Test I	198
Test II	205
Test III	212
Test IV	219
Test V	226

III. Praktyczna część egzaminu zawodowego. Kwalifikacja T.6

Zadania z rozwiązaniami

Zadanie I	234
Rozwiązanie zadania I	234
Zadanie II	237
Rozwiązanie zadania II	237
Zadanie III	240
Rozwiązanie zadania III	240
Zadanie IV	243
Rozwiązanie zadania IV	243
Zadanie V	246
Rozwiązanie zadania V	246

IV. Pisemna część egzaminu zawodowego. Klucz odpowiedzi do testów

Literatura	252
Źródła ilustracji	252