

SPIS TREŚCI

Od Wydawcy. Zasady przeprowadzania egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie . . .	7
Podstawa programowa kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych	14

I. Repetytorium. Kwalifikacja T.15.1. Planowanie żywienia i usług gastronomicznych

1. Składniki pokarmowe – klasyfikacja i źródła	21
2. Wpływ składników pokarmowych na funkcjonowanie człowieka	25
2.1. Białka	25
2.2. Węglowodany	29
2.3. Tłuszcze	33
2.4. Witaminy	38
2.5. Składniki mineralne	42
2.6. Woda	50
3. Charakterystyka przemian pokarmowych w organizmie	54
3.1. Trawienie białek	61
3.2. Trawienie węglowodanów	63
3.3. Trawienie tłuszczów	64
3.4. Znaczenie witamin i składników mineralnych w trawieniu pokarmów	66
4. Normy i zasady planowania żywienia	66
5. Planowanie posiłków i układanie jadłospisów	75
6. Zasady zamienności produktów w planowaniu posiłków oraz układaniu jadłospisów	81
7. Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej potraw	82
7.1. Zapotrzebowanie energetyczne człowieka	82
7.2. Bilans energetyczny	86
7.3. Wartość energetyczna pożywienia	88
8. Zastosowanie metod oceny sposobów żywienia	91
9. Ocena jadłospisów i podejmowanie działań korygujących	95
10. Alternatywne sposoby żywienia	97
10.1. Sposób żywienia i diety	97
10.2. Zalecenia żywieniowe i charakterystyka wybranych diet alternatywnych	99
11. Zagrożenia zdrowotne wynikające z nieracjonalnego żywienia	108
12. Rola instytucji zajmujących się problematyką żywienia	111

II. Repetytorium. Kwalifikacja T.15.2. Organizowanie produkcji gastronomicznej

1. Przestrzeganie zasad planowania produkcji potraw i napojów	116
2. Planowanie produkcji potraw i napojów	122
2.1. Etapy procesu planowania produkcji gastronomicznej	123
2.2. Organizacja procesu produkcji gastronomicznej	123
2.3. Schematy technologiczne	133
2.4. Charakterystyka personelu – zakres zadań i czynności na różnych stanowiskach produkcyjnych	135
3. Kontrola procesów produkcji potraw i napojów	139
4. Ocena jakości sporządzanych potraw i napojów	145
5. Rodzaje kart menu	148
6. Opracowywanie kart menu zawierających informacje dotyczące wartości odżywczych	153

7.	Zapotrzebowanie na surowce i produkty	156
8.	Kalkulacja cen potraw i napojów	159
9.	Receptury gastronomiczne	163
10.	Specjalistyczne programy komputerowe do planowania, rozliczania i oceny żywienia oraz planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej	165

III. Repetytorium. Kwalifikacja T.15.3. Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych

1.	Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	167
1.1.	Usługi gastronomiczne	167
1.2.	Klasyfikacja i charakterystyka zakładów gastronomicznych	167
1.3.	Rynek usług gastronomicznych	169
2.	Marketing i planowanie usług gastronomicznych	170
2.1.	Marketing usług gastronomicznych	170
2.2.	Planowanie usług gastronomicznych	171
2.3.	Promocja usług gastronomicznych	172
2.4.	Kanały dystrybucji usług gastronomicznych	179
3.	Zasady kalkulacji i rozliczania usług gastronomicznych	179
3.1.	Kalkulacja usług gastronomicznych	179
3.2.	Zasady rozliczania usług gastronomicznych	180
4.	Systemy i programy komputerowe dla gastronomii	181
4.1.	System komputerowy w restauracji	181
4.2.	Programy komputerowe dla gastronomii	181
5.	Systemy obsługi gości w zakładach gastronomicznych	182
6.	Wyposażenie do obsługi gości indywidualnych	183
6.1.	Bielizna stołowa	183
6.2.	Zastawa stołowa	184
6.3.	Tace kelnerskie	186
7.	Przygotowanie pracowników do obsługi gości	187
7.1.	Predyspozycje do pracy w zawodzie kelnera	187
7.2.	Strój służbowy	188
7.3.	Wyposażenie zawodowe	190
8.	Przygotowanie sali restauracyjnej do obsługi gości	191
8.1.	Prace przygotowawcze w sali restauracyjnej	191
8.2.	Zasady ustawiania stołów do obsługi gości indywidualnych	191
8.3.	Nakrywanie stołów białą bielizną stołową	192
8.4.	Przenoszenie zastawy stołowej i sprzętu	194
8.5.	Przygotowanie nakryć stolików w sali restauracyjnej	196
8.6.	Nakrycia do śniadań	198
9.	Przebieg obsługi gości w restauracji	199
9.1.	Etapy obsługi gości w restauracji	199
9.2.	Typy gości restauracji	202
9.3.	Reklamacje ze strony gości restauracji	204
10.	Metody obsługi gości	206
10.1.	Charakterystyka i zastosowanie metod obsługi gości	206
10.2.	Niemiecka metoda obsługi	206
10.3.	Francuska metoda obsługi	207
10.4.	Angielska metoda obsługi	210
10.5.	Rosyjska metoda obsługi	211
10.6.	Serwis bufetowy	211
10.7.	Obsługa gości w pokoju hotelowym	211

11.	Organizowanie przyjęć okolicznościowych w zakładzie gastronomicznym	212
11.1.	Rodzaje i charakterystyka przyjęć okolicznościowych	212
11.2.	Przygotowania do organizacji przyjęcia okolicznościowego	215
11.3.	Wyposażenie do organizacji przyjęć okolicznościowych	217
11.4.	Zasady dekoracji stołu i sali do organizacji przyjęć okolicznościowych	217
12.	Organizowanie okolicznościowych przyjęć na stojąco	218
12.1.	Menu przyjęć na stojąco i przyjęć bufetowych	218
12.2.	Przygotowanie sal na przyjęcia stojące	219
12.3.	Przygotowanie sal na przyjęcia bufetowe	219
12.4.	Obsługa kelnerska przyjęć stojących i bufetowych	221
13.	Organizowanie okolicznościowych przyjęć zasiadanych	221
13.1.	Menu przyjęć zasiadanych	221
13.2.	Przygotowanie sal na przyjęcia zasiadane	222
13.3.	Nakrywanie i dekoracja stołów na przyjęcia zasiadane	225
13.4.	Obsługa kelnerska przyjęć zasiadanych	229
14.	Organizowanie okolicznościowych przyjęć mieszanych	229
14.1.	Menu przyjęć mieszanych	229
14.2.	Przygotowanie sal na przyjęcia mieszane	229
14.3.	Obsługa kelnerska przyjęć mieszanych	230
15.	Organizowanie szkoleń i konferencji	230
15.1.	Warunki techniczne organizacji szkoleń i konferencji	230
15.2.	Organizacja i obsługa poczęstunku dla uczestników szkoleń i konferencji	230
16.	Organizowanie przyjęć dyplomatycznych	231
16.1.	Formy dyplomatycznych przyjęć okolicznościowych	231
16.2.	Menu na przyjęcia dyplomatyczne	232
16.3.	Aranżacja stołu i sali na przyjęcie dyplomatyczne	232
16.4.	Reguły protokołu dyplomatycznego	232
16.5.	Zasady rozmieszczania przy stole uczestników przyjęć dyplomatycznych	232
16.6.	Obsługa kelnerska przyjęć dyplomatycznych	233
17.	Usługi cateringowe	234
17.1.	Warunki świadczenia usług cateringowych	234
17.2.	Obsługa przyjęć cateringowych	234

IV. Pisemna część egzaminu zawodowego. Kwalifikacja T.15. Testy egzaminacyjne

Test I	235
Test II	242
Test III	249
Test IV	256
Test V	263

V. Praktyczna część egzaminu zawodowego. Kwalifikacja T.15. Zadania z rozwiązaniami

Zadanie I	271
Rozwiązanie zadania I	275
Klucz oceniania zadania I	280
Zadanie II	283
Rozwiązanie zadania II	287
Klucz oceniania zadania II	292

Zadanie III	296
Rozwiązanie zadania III	299
Klucz oceniania zadania III	302
Zadanie IV	303
Rozwiązanie zadania IV	306
Klucz oceniania zadania IV	308
Zadanie V	309
Rozwiązanie zadania V	315
Klucz oceniania zadania V	318
Zadanie VI	320
Rozwiązanie zadania VI	326
Klucz oceniania zadania VI	329

**VI. Pisemna część egzaminu zawodowego. Klucz odpowiedzi
do testów**

331

Literatura	332
------------------	-----