

- 1** Przekąski zimne i gorące
 - 1.1. Rodzaje i charakterystyka przekąsek
 - 1.1.1. Asortyment przekąsek
 - 1.2. Normy porcji, zasady dekoracji i sposoby podawania przekąsek zimnych i gorących
 - 1.3. Zasady sporządzania i klarowania galaret
 - 1.4. Warunki sanitarno-higieniczne obowiązujące podczas produkcji, ekspedycji i przechowywania przekąsek
- 2** Zupy i sosy gorące
 - 2.1. Klasyfikacja zup
 - 2.2. Zasady sporządzania zup
 - 2.3. Rodzaje zup
 - 2.3.1. Zupy czyste
 - 2.3.2. Zupy zagęszczane
 - 2.3.3. Chłodniki
 - 2.3.4. Zupy specjalne
 - 2.3.5. Zupy z kuchni różnych narodów
 - 2.4. Dodatki do zup
 - 2.5. Sosy gorące – podział, techniki wykonania i zastosowanie
 - 2.6. Zastosowanie zup w żywieniu
- 3** Desery
 - 3.1. Rodzaje deserów i ich charakterystyka
 - 3.2. Techniki sporządzania deserów
 - 3.3. Desery lodowe
 - 3.4. Zasady dekoracji i podawania deserów
 - 3.5. Zasady produkcji i przechowywania deserów
- 4** Napoje zimne i gorące
 - 4.1. Rodzaje używek stosowanych w gastronomii i ich wpływ na organizm człowieka
 - 4.2. Wpływ rodzaju surowca na jakość naparów
 - 4.3. Sposoby parzenia herbaty i kawy
- 5** Napoje alkoholowe
 - 5.1. Zasady sporządzania napojów alkoholowych mieszanych
 - 5.2. Elementy dekoracyjne napojów alkoholowych mieszanych
 - 5.3. Zasady podawania napojów alkoholowych i ich doboru do określonych potraw
 - 5.3.1. Piwo
 - 5.3.2. Wino
 - 5.3.3. Wódki
 - 5.3.4. Drinki
- 6** Żywnienie dietetyczne
 - 6.1. Klasyfikacja diet
 - 6.2. Zasady sporządzania potraw dietetycznych
 - 6.3. Metody obróbki cieplnej stosowane do sporządzania potraw dietetycznych
 - 6.4. Charakterystyka diety lekkostrawnej
 - 6.5. Charakterystyka diet z ograniczeniem białka, tłuszczu, cukrów prostych
- 7** Kuchnia polska i kuchnie innych narodów
 - 7.1. Zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce
 - 7.2. Charakterystyka potraw i napojów kuchni staropolskiej
 - 7.3. Wpływ kuchni innych narodów na kuchnię polską
 - 7.4. Polskie kuchnie regionalne
 - 7.5. Charakterystyka zwyczajów żywieniowych i wybranych kuchni innych narodów
 - 7.5.1. Kuchnia francuska
 - 7.5.2. Kuchnia rosyjska
 - 7.5.3. Kuchnia węgierska
 - 7.5.4. Kuchnia włoska
 - 7.5.5. Kuchnia grecka
 - 7.5.6. Kuchnia chińska

8	Posiłki codzienne i okolicznościowe	
8.1.	Posiłki codzienne	
8.1.1.	Śniadanie	
8.1.2.	Obiad	
8.1.3.	Podwieczorek	
8.1.4.	Kolacja	
8.2.	Przyjęcia okolicznościowe	
8.2.1.	Planowanie menu w zależności od przyjęcia okolicznościowego	
	Literatura	
	Słowniczek	