

Podstawa programowa 2017 r.	7
Projekt podstawy programowej z 2019 r.	12

I. Repetytorium. Kwalifikacja TG.07 / HGT.02

Podstawy gastronomii

1. Podstawowe informacje o żywności	39
1.1. Słowniczek	39
1.2. Składniki odżywcze żywności	40
1.3. Klasyfikacja żywności	45
2. Surowce, półprodukty i wyroby gotowe	47
2.1. Słowniczek	47
2.2. Charakterystyka surowców	49
2.2.1. Warzywa	49
2.2.2. Ziemniaki	55
2.2.3. Grzyby	57
2.2.4. Owoce	59
2.2.5. Przetwory zbożowe	64
2.2.6. Napoje bezalkoholowe	75
2.2.7. Napoje alkoholowe	81
2.2.8. Mleko i jego przetwory	86
2.2.9. Mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzny	95
2.2.10. Ryby	103
2.2.11. Owoce morza	106
2.2.12. Inne produkty	107
2.3. Zastosowanie surowców w produkcji potraw i napojów	110
3. Ocena towaroznawcza – organoleptyczna	124
3.1. Słowniczek	124
3.2. Cechy towaroznawcze żywności	124
3.2.1. Metody oceny towaroznawczej żywności	125
3.4. Zasady oceny organoleptycznej żywności	126
4. Utrwalanie żywności	128
4.1. Słowniczek	128
4.2. Podział metod	128
4.3. Charakterystyka metod utrwalania żywności	128
5. Składniki pokarmowe w żywności	132
5.1. Słowniczek	132
5.2. Składniki pokarmowe i ich wpływ na organizm człowieka	132
5.3. Zasady obliczania wartości odżywczej żywności	132
5.4. Dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw	133
6. Alternatywne sposoby żywienia	133
6.1. Słowniczek	133
6.2. Suplementacja diet	134
6.3. Zalety i wady żywienia alternatywnego	136
6.4. Żywienie dietetyczne lekkostrawne	139
7. Planowanie jadłospisów	140
7.1. Słowniczek	140
7.2. Zasady racjonalnego żywienia niezbędne podczas układania jadłospisów	140
7.3. Zasady oceniania jadłospisów	143
8. Procesy technologiczne	146
8.1. Słowniczek	146
8.2. Nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów	152
8.3. Zasady planowania procesu technologicznego	155

9.	Maszyny i urządzenia	157
9.1.	Słowniczek	157
9.2.	Klasyfikacja maszyn i urządzeń	157
10.	Drobny sprzęt gastronomiczny	162
10.1.	Słowniczek	162
10.2.	Klasyfikacja drobnego sprzętu	162
11.	Systemy zarządzania jakością i systemy bezpieczeństwa żywności	170
11.1.	Słowniczek	170
11.2.	Systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywności	172
12.	Technologia informacyjno-komunikacyjna w gastronomii	176
12.1.	Słowniczek	176
12.2.	Programy komputerowe i ich zastosowanie w gastronomii	176

Magazynowanie żywności

13.	Aparatura kontrolno-pomiarowa	178
13.1.	Słowniczek	178
13.2.	Aparatura kontrolno-pomiarowa	178
13.3.	Podział i charakterystyka przyrządów kontrolno-pomiarowych	178
13.4.	Zasady odczytu wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej	181
14.	Receptury gastronomiczne	181
14.1.	Słowniczek	181
14.2.	Receptury w zakładzie gastronomicznym	182
14.3.	Zapotrzebowanie na surowce	183
15.	Zasady oceny jakościowej żywności	184
15.1.	Słowniczek	184
15.2.	Jakość żywności	185
15.3.	Zasady oceny jakościowej i wady żywności	186
16.	Przechowywanie żywności	190
16.1.	Słowniczek	190
16.2.	Czynniki wpływające na przechowywaną żywność	190
16.3.	Warunki przechowywania żywności	191
16.4.	Zmiany zachodzące w przechowywanej żywności	194

Przygotowywanie potraw i napojów

17.	Układ funkcjonalny pomieszczeń	196
17.1.	Słowniczek	196
17.2.	Funkcje i wyposażenie pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym	196
18.	Metody i techniki sporządzania potraw i napojów	197
18.1.	Słowniczek	197
18.2.	Metody obróbki wstępnej	197
18.3.	Metody obróbki termicznej	206
19.	Przyprawy	219
19.1.	Słowniczek	219
19.2.	Podział przypraw	219
19.3.	Charakterystyka przypraw	220
20.	Tłuszcze	226
20.1.	Słowniczek	226
20.2.	Podział i charakterystyka	226
20.3.	Zmiany w tłuszczach zachodzące podczas obróbki cieplnej	230
21.	Dobór sprzętu do przygotowywania potraw i napojów	231
21.1.	Słowniczek	231
21.2.	Zasady sporządzania surówek	231

21.3. Zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w produkcji gastronomicznej	234
21.4. Zastosowanie jaj w produkcji potraw	236
21.5. Gotowanie makaronu	240
21.6. Zastosowanie pieczywa	240
21.7. Zastosowanie mąki do zagęszczania potraw	240
21.8. Ciasta	242
21.9. Kasze	246
21.10. Asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	246
21.11. Ryby	257
21.12. Owoce morza	258
21.13. Napoje	259
21.14. Syropy, pomady i glazury	262
21.15. Charakterystyka różnych rodzajów ciast	264
21.16. Zupy	276
21.17. Sosy	278
21.18. Przekąski (zakąski, przystawki)	278
22. Kuchnia polska	281
22.1. Słowniczek	281
22.2. Charakterystyczne potrawy kuchni regionalnych	281
23. Kuchnie różnych narodów	283
24. Żywność funkcjonalna i żywność wygodna	284
24.1. Słowniczek	284
24.2. Żywność funkcjonalna	284

Arkusze egzaminacyjne

Arkusze egzaminacyjne. Część pisemna	287
Klucze odpowiedzi	294
Arkusze egzaminacyjne. Część praktyczna	295
Karta oceny	297

II. Pisemna część egzaminu zawodowego. Kwalifikacja TG.07 / HGT.02

Testy egzaminacyjne

TEST II	302
TEST III	308
TEST IV	314
TEST V	320

III. Praktyczna część egzaminu zawodowego. Kwalifikacja TG.07 / HGT.02

Zadania z rozwiązaniami

Zadanie 2.	326
Zadanie 3.	330
Zadanie 4.	334
Zadanie 5.	338

IV. Pisemna część egzaminu zawodowego. Kwalifikacja TG.07 / HGT.02

Klucze odpowiedzi do testów

Zagadnienia z BHP i KPS zostały omówione w podręczniku *Sporządzanie potraw i napojów. Część 1.*, Marzanny Zienkiewicz, WSiP, Warszawa 2017