

Zagadnienia ,materiał do powtórzenia i przygotowania do egzaminu poprawkowego z przedmiotu :

WYPOSAŻENIE TECHNICZNE W GASTRONOMII Klasa I TPŻ

- 1.Podział ,charakterystyka, rodzaje zakładów gastronomicznych.
- 2.Układ funkcjonalny pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym, charakterystyka działów w zakładzie gastronomicznym.
- 3.Rodzaje instalacji w zakładzie gastronomicznym ich charakterystyka
-elektryczna,-gazowa,-kanalizacyjna.-wentylacyjna.-klimatyzacyjna.
- 4.Instytucje i służby nadzorujące prawa i obowiązki pracownika
- 5.BHP podczas wykonywania pracy w zawodzie i działalności związanej z gastronomią.
- 6.Systemy Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Zdrowotnym żywności i żywienia.
- 7.Mechanizacja w zakładzie gastronomicznym ,rodzaje maszyn:
-urządzenia do obróbki wstępnej brudnej i czystej w zakładzie gastronomicznym
-urządzenia do rozdrabniania warzyw i mięsa
- urządzenia do rozdrabniania produktów suchych
-urządzenia do soków
-mieszarki ,ubijaczki do ciast
- 8.Podział i charakterystyka urządzeń grzejnych, procesy cieplne.
-kotły warzelne,- taborety podgrzewcze ,-trzony kuchenne ,-patelnie do smażenia, urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu, -piekarniki-,kuchnie mikrofalowe ,
- 9.Urządzenia do zmywania naczyń,
- 10.Urządzenia do chłodzenia i mrożenia produktów spożywczych i potraw.

11. Drobny sprzęt gospodarstwa domowego i jego funkcjonalne zastosowanie, konserwacja.

12. Urządzenia do ekspedycji napojów, potraw zasady działania.