

Przykładowe pytania egzaminacyjne (Technologia gastronomiczna) kl. II SBIS

1. **Scharakteryzuj podstawowe metody obróbki cieplnej stosowane w gastronomii** (np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie) oraz podaj przykłady potraw przygotowywanych każdą z nich.
2. **Wyjaśnij różnicę między obróbką wstępną brudną i czystą** oraz podaj przykłady czynności wykonywanych w każdej z nich.
3. **Omów zasady prawidłowego przechowywania surowców spożywczych w magazynach gastronomicznych** (temperatura, wilgotność, segregacja produktów).
4. **Scharakteryzuj podział warzyw stosowanych w gastronomii** oraz podaj przykłady ich zastosowania w produkcji potraw.
5. **Omów budowę jaja kurzego oraz jego znaczenie technologiczne w przygotowaniu potraw.**
6. **Wyjaśnij, na czym polega proces smażenia** oraz jakie czynniki wpływają na jakość potraw smażonych.
7. **Wymień i scharakteryzuj podstawowe wywary stosowane w gastronomii** (np. wywar jarzynowy, drobiowy, wołowy).
8. **Podaj podział mięsa zwierząt rzeźnych** oraz przykłady potraw przygotowywanych z poszczególnych elementów kulinarnych.
9. **Omów znaczenie przypraw i ziół w technologii gastronomicznej** oraz podaj przykłady ich zastosowania.
10. **Wyjaśnij pojęcie wartości odżywczej potrawy** i wskaż czynniki, które mogą ją obniżyć podczas przygotowywania posiłków.
11. **Scharakteryzuj podstawowe sosy gorące** stosowane w gastronomii i podaj przykłady potraw, do których są serwowane.
12. **Omów zasady sporządzania surówek i sałatek** oraz warunki zachowania ich świeżości i wartości odżywczych.
13. **Wyjaśnij, jakie znaczenie w gastronomii ma prawidłowa organizacja stanowiska pracy kucharza.**
14. **Scharakteryzuj metody zagęszczania zup i sosów** stosowane w kuchni.

15. **Omów etapy produkcji zupy na wywarze mięsnym.**
16. **Wymień i scharakteryzuj podstawowe rodzaje kasz** oraz podaj przykłady potraw z ich wykorzystaniem.
17. **Wyjaśnij, na czym polega proces duszenia potraw** oraz jakie naczynia i sprzęt są do tego wykorzystywane.
18. **Omów zasady racjonalnego gospodarowania surowcami w zakładzie gastronomicznym** (ograniczanie strat, właściwe porcjowanie).
19. **Scharakteryzuj podstawowe techniki dekorowania i estetycznego podawania potraw.**
20. **Wyjaśnij znaczenie higieny produkcji żywności w zakładzie gastronomicznym** oraz podaj podstawowe zasady, których powinien przestrzegać kucharz.