



**IZBA RZEMIOSŁA I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI POMORZA ŚRODKOWEGO
W SŁUPSKU**

76-200 Słupsk ul. Kowalska 1, tel. 59/ 842 60 04

www.rzemioslo.slupsk.pl izba@rzemioslo.slupsk.pl

Wydział oświaty i kwalifikacji zawodowych
tel. 59/ 842 60 04 wew. 33 lub 34

oswiata@rzemioslo.slupsk.pl

I n f o r m a t o r e g z a m i n a c y j n y

dla kandydatów przystępujących do egzaminu czeladniczego

w zawodzie **kucharz 512001**

Wyd. 1/2025

1. Dokumenty wymagane do egzaminu czeladniczego

uczniowie klas trzecich szkół branżowych I stopnia	uczniowie doksztalający się w systemie pozaszkolnym	osoby z wolnego naboru
wypełniony wniosek o dopuszczenie do egzaminu czeladniczego podpisany pieczęcią szkoły	wypełniony wniosek o dopuszczenie do egzaminu czeladniczego	wypełniony wniosek o dopuszczenie do egzaminu czeladniczego
kopia umowy o pracę w celu przygotowania zawodowego	kopia umowy o pracę w celu przygotowania zawodowego	dokumenty potwierdzające wymagany okres wykonywania zawodu
zaświadczenie potwierdzające realizację praktycznej nauki zawodu poświadczone przez pracodawcę i podpisane pieczęcią cechu (obowiązek zrzeszenia pracodawcy) Uwaga! W przypadku realizacji nauki zawodu u kilku pracodawców należy dołączyć wszystkie umowy o pracę wraz ze świadectwami pracy	zaświadczenie potwierdzające realizację praktycznej nauki zawodu poświadczone przez pracodawcę i podpisane pieczęcią cechu (obowiązek zrzeszenia pracodawcy) Uwaga! W przypadku realizacji nauki zawodu u kilku pracodawców należy dołączyć wszystkie umowy o pracę wraz ze świadectwami pracy	świadectwo ukończenia szkoły – minimum ośmioletniej szkoły podstawowej lub gimnazjum
dowód opłaty za egzamin – koszty egzaminu młodocianego w pierwszym wyznaczonym terminie pokrywa pracodawca	dowód opłaty za egzamin – koszty egzaminu młodocianego w pierwszym wyznaczonym terminie pokrywa pracodawca	dowód opłaty za egzamin
	zaświadczenie o ukończeniu kursu przygotowującego do egzaminu	

2. Termin składania dokumentów, ogłoszenia wyników i inne informacje

uczniowie klas trzecich szkół branżowych I stopnia	uczniowie dokończający się w systemie pozaszkolnym	osoby z wolnego naboru
dokumenty należy składać za pośrednictwem cechu nie później niż trzy miesiące przed terminem zakończenia zajęć dydaktyczno-wychowawczych w branżowej szkole I stopnia	dokumenty należy składać za pośrednictwem cechu nie później niż dwa miesiące przed terminem zakończenia nauki zawodu u rzemieślnika	dokumenty można składać w Izbie w ciągu całego roku
skierowanie na egzamin wystawiane jest co najmniej dwa tygodnie przed egzaminem i wysyłane na adres domowy kandydata. Po otrzymaniu skierowania kandydat ma obowiązek o terminach egzaminu poinformować pracodawcę oraz wychowawcę klasy, aby w czasie przystąpienia do egzaminu usprawiedliwić nieobecność w zakładzie lub szkole		
uczeń zgłaszając się na egzamin teoretyczny otrzymuje zaświadczenie o przystąpieniu do egzaminu czeladniczego, które jest zobowiązany dostarczyć do sekretariatu szkoły		
na etap praktyczny należy stawić się w wyznaczonym czasie i miejscu z dowodem tożsamości, skierowaniem na egzamin, odzieżą roboczą oraz materiałami, przyborami niezbędnymi do wykonania zadań	na etap praktyczny należy stawić się w wyznaczonym czasie i miejscu, z dowodem tożsamości, skierowaniem na egzamin, odzieżą roboczą oraz materiałami, przyborami niezbędnymi do wykonania zadań	na etap praktyczny należy stawić się w wyznaczonym czasie i miejscu, z dowodem tożsamości, skierowaniem na egzamin, odzieżą roboczą oraz materiałami, przyborami niezbędnymi do wykonania zadań
na etap teoretyczny należy zgłosić się z dowodem tożsamości, skierowaniem na egzamin, kalkulatorem, przyborami do pisanja	na etap teoretyczny należy zgłosić się z dowodem tożsamości, skierowaniem na egzamin, kalkulatorem, przyborami do pisanja	na etap teoretyczny należy zgłosić się z dowodem tożsamości, skierowaniem na egzamin, kalkulatorem, przyborami do pisanja
ogłoszenie wyników egzaminu w dniu 31.08 poprzez wiadomość sms	Ogłoszenie wyników po zakończeniu egzaminu	Ogłoszenie wyników po zakończeniu egzaminu
ubezpieczenie NNW od następstw nieszczęśliwych wypadków podczas egzaminu praktycznego i teoretycznego we własnym zakresie	ubezpieczenie NNW od następstw nieszczęśliwych wypadków podczas egzaminu praktycznego i teoretycznego we własnym zakresie	ubezpieczenie NNW od następstw nieszczęśliwych wypadków podczas egzaminu praktycznego i teoretycznego we własnym zakresie
uczeń jest zobowiązany do dostarczenia kopii świadectwa ukończenia trzeciej klasy szkoły branżowej (zdjęcie świadectwa można przesłać na adres oswiata@rzemioslo.slupsk.pl) w przypadku nie ukończenia szkoły należy poinformować wydział oświaty izby		

3. Etap praktyczny egzaminu

Etap praktyczny polega na samodzielnym wykonaniu przez zdającego zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności praktyczne.

Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 120 min i nie dłuższy niż 24 godziny, łącznie w ciągu trzech dni.

PROFIL UMIEJĘTNOŚCI CZELADNIKA ZWIĄZANY Z ZAWODEM

Czeladnik (posiadacz świadectwa czeladniczego) w zawodzie kucharz potrafi:

- posługiwać się dokumentacją technologiczną, oraz innymi dokumentami zakładowymi ,
- dobierać, oraz oceniać surowce pod względem organoleptycznym,
- przechowywać żywność ,
- wykonywać prawidłowo obróbkę wstępną- brudną i czystą zachowując wartości odżywcze oraz zdrowotne pożywienia,
- sprawnie organizować produkcję gastronomiczną stosując się do zasad ergonomii oraz bhp na stanowisku pracy,
- planować i organizować procesy produkcji potraw,
- posługiwać się urządzeniami i narzędziami oraz przeprowadzać ich bieżącą konserwację,
- wykonywać obróbkę właściwą surowców i półproduktów wykorzystując oprócz tradycyjnych nowoczesne metody pozwalające zachować wartości zdrowotne produktu oraz zminimalizować czas jego przygotowania,
- stosować metody biologiczne, fizyczne oraz chemiczne utrwalania żywności,
- obliczać wartość odżywczą i energetyczną potraw,
- ułożyć jadłospis i przygotować potrawę dla indywidualnego klienta,
- stosować zasady systemu HACCP – prowadzić monitoring punktów krytycznych,
- wykorzystywać zgodnie z przeznaczeniem dodatki stosowane do żywności,
- sporządzić podstawowe potrawy kuchni różnych narodów,
- wykończyć i wyeksponować potrawę zgodnie z zasadami estetyki,
- za pomocą oceny organoleptycznej dopuszczać potrawy do konsumpcji,
- zagospodarowywać zgodnie z systemem HACCP odpady powstałe w procesie produkcji,
- oceniać jakość wykonywanych prac,
- komunikować się ze współpracownikami
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy,
- korzystać z różnych źródeł informacji,
- korzystać z różnych form kształcenia ustawicznego

Czeladnik w zawodzie kucharz jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) przechowywania żywności;
- 2) sporządzania potraw i napojów;
- 3) wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów;
- 4) organizowania zgodnie z zasadami BHP oraz ergonomii stanowiska pracy;
- 5) przygotowania i obróbki surowców i półproduktów do produkcji
- 6) dobierania i posługiwania się narzędziami, maszynami i urządzeniami w procesie produkcji oraz ich bieżąca konserwacja;
- 7) porcjowania i dekorowania wyrobów kulinarnych;
- 8) odbierania jakościowego i ilościowego surowców, półproduktów i gotowych wyrobów;
- 9) przestrzeganie zasad GHP i GMP
- 10) monitorowania procesów pod kątem zasad systemu HACCP

4. Etap teoretyczny egzaminu

Etap teoretyczny odbywa się w dwóch częściach: pisemnej i ustnej.

Część pisemna polega na udzieleniu przez zdającego odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:

- 1) rachunkowość zawodowa,
- 2) dokumentacja działalności gospodarczej,
- 3) rysunek zawodowy,
- 4) zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony p.poż.
- 5) podstawowe zasady ochrony środowiska,
- 6) podstawowe przepisy prawa pracy,
- 7) podstawowa problematyka prawa gospodarczego i zarządzania przedsiębiorstwem

W każdym z powyższych tematów jest siedem pytań, każde pytanie zawiera trzy propozycje odpowiedzi z czego jedna jest prawidłowa.

Część ustna polega na udzieleniu przez zdającego odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:

- technologia,
- maszynoznawstwo,
- materiałoznawstwo.

Kandydat losuje zestaw egzaminacyjny w którym znajdują się po 3 pytania z każdego tematu i odpowiada łącznie na 9 pytań.

5. Zagadnienia do części pisemnej egzaminu

- **rachunkowość zawodowa**
 - działania w zbiorze liczb rzeczywistych
 - wykonywanie obliczeń wynikających z zadań tekstowych
 - pojęcie procentu - obliczenia procentowe
 - miary długości i objętości
- Przykładowe pytania:
 1. **Przy zakupie towaru na kwotę 4800 zł udzielono rabatu w wysokości 7%. Ile trzeba zapłacić za towar?**
 - a) 4404 zł
 - b) 4464 zł
 - c) 4644 zł
 2. **Objętość prostopadłościanu o wymiarach 4m x 0,25m x 20 cm wynosi:**
 - a) 0,2 m³
 - b) 2,1 cm³
 - c) 21000 cm³
 3. **Miarą długości nie jest:**
 - a) metr
 - b) centymetr
 - c) kwadrat
 4. **Pojazd w miesiącu maju zużył 280 litrów paliwa. Na 100 km silnik tego pojazdu zużywa 9,5 l paliwa. Oblicz ile przejechał km w m-cu maju.**
 - a) 2.947,37 km
 - b) 3.050 km
 - c) 2.847 km
 5. **Miesięczna zapłata za wypożyczenie pomieszczenia na zakład mechaniczny wynosi 397,00 zł. Ile należy zapłacić za cały rok?**
 - a) 4764,00 zł
 - b) 5612,00 zł
 - c) 4580,00 zł
 6. **Jeden procent to:**
 - a) ½ całości
 - b) 1/10 całości
 - c) 1/100 całości
 7. **W zakładzie osiągnięto obrót 1720 zł Z tej kwoty otrzymam 28% i zapłacę podatek 19%. Jaka kwotę otrzymam?**
 - a) 481,60 zł
 - b) 390,10 zł
 - c) 91,50 zł

dokumentacja działalności gospodarczej

- formy i procedury związane z zatrudnieniem
- umowy o pracę
- pojęcie płynności finansowej,
- REGON, PESEL, NIP
- co to jest podaż i popyt
- CV, referencje,

- przykładowe pytania:

1. Skrót NIP oznacza:

- a) Numer Inspekcji Pracy
- b) Numer Identyfikacji Podatkowej
- c) Numer Identyfikacji Płatniczej

2. Z kasy fiskalnej otrzymujemy:

- a) paragon
- b) fakturę
- c) czek

3. Wypowiedzenie umowy o pracę przez pracownika nie musi zawierać:

- a) wysokości wynagrodzenia
- b) daty rozwiązania umowy
- c) podpisu pracownika

4. Życiorys zawodowy to inaczej:

- a) zawarcie umowy
- b) podanie o pracę
- c) CV

5. Jak często zakład odprowadza składki na ubezpieczenie społeczne?

- a) raz w roku
- b) raz na kwartał
- c) co miesiąc

- **rysunek zawodowy**

- wymiarowanie
 - skala
 - zasady rysunku technicznego
- Przykładowe pytania:

1. Podstawowy format w rysunku technicznym to:

- a) A0
- b) A5
- c) A4

2. Jak zakończone są linie wymiarowe?

- a) kropką
- b) ukośnikiem
- c) strzałką

3. Co to jest wymiarowanie rysunku?

- a) ustalanie poszczególnych wymiarów
- b) ustalanie skali wymiarowej
- c) ocena wzrokowa

- **zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony p.poż.**

- zasady udzielania pierwszej pomocy
- badania lekarskie
- odzież ochronna
- instytucje sprawujące kontrolę nad przestrzeganiem prawa pracy w Polsce
- wypadek przy pracy

Przykładowe pytania:

1. Osoby, które są przyjmowane do pracy podlegają obowiązkowo na mocy prawa:

- a) okresowym badaniom lekarskim
- b) wstępnym badaniom lekarskim
- c) kontrolnym badaniom lekarskim

2. **Gdzie powinna znajdować się apteczka pierwszej pomocy?**
 - a) w miejscu wyznaczonym i odpowiednio oznakowanym
 - b) w szatni pracowników
 - c) w pomieszczeniu inspektora BHP
3. **Pojawienia się na skórze zaczerwienienia z towarzyszącym piekącym bólem to oparzenie:**
 - a) I stopnia
 - b) II stopnia
 - c) III stopnia
4. **Najbardziej niekorzystna jest praca w pozycji:**
 - a) wymuszonej
 - b) stojącej
 - c) siedzącej
5. **Kto jest zobowiązany do udzielenia pierwszej pomocy w wyniku wypadku?**
 - a) każda osoba znajdująca się najbliżej
 - b) pracodawca
 - c) tylko lekarz rodzinny
6. **Czym należy gasić urządzenia elektryczne?**
 - a) gaśnicą proszkową
 - b) gaśnicą pianową
 - c) wodą
7. **O skuteczności dezynfekcji decyduje:**
 - a) stosowanie preparatów reklamowanych
 - b) wybór odpowiedniego preparatu, odpowiednie stężenie preparatu, czas działania
 - c) niska toksyczność

- **podstawowe zasady ochrony środowiska**

- odnawialne i nieodnawialne źródła energii
- recykling
- smog
- dziura ozonowa
- hałas i jego wpływ na zdrowie człowieka

Przykładowe pytania:

1. **Baterie zaliczamy do odpadów:**
 - a) niebezpiecznych
 - b) medycznych
 - c) wybuchowych
2. **Co to jest recykling?**
 - a) inna nazwa dla reprodukcji zdjęć
 - b) budowanie zbiorników retencyjnych
 - c) powtórne lub wielokrotne wykorzystanie substancji odpadowej (np. papieru, metali, szkła) i zastosowanie jej w produkcji)
3. **Erozja skał zaliczana jest do zanieczyszczeń środowiska:**
 - a) Naturalnych
 - b) Sztucznych
 - c) powodowanych przez człowieka
4. **Środowisko to:**
 - a) ogół elementów przyrodniczych i wzajemne oddziaływania pomiędzy nimi
 - b) ludzie i ich najbliższe otoczenie
 - c) zwierzęta i rośliny
5. **Smogiem nazywamy:**
 - a) odpady powstające przy produkcji asfaltu
 - b) silne zanieczyszczenie powietrza nad wielkimi miastami
 - c) substancję, która przedostała się do gleby i ziemi w wyniku awarii instalacji
6. **Utylizacja odpadów to:**

- a) segregacja
- b) składowanie
- c) przetwarzanie odpadów mające na celu ich unieszkodliwienie

- **podstawowe przepisy prawa pracy**

- podstawowe prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy
- czas pracy i rodzaje umów o pracę
- świadectwo pracy
- pracownik młodociany- Kodeks Pracy
- nadzór i kontrola nad przestrzeganiem prawa pracy w Polsce.

1. Czy pracodawca ma obowiązek zapewnić pracownikowi płacę minimalną?

- a) zależy od kondycji finansowej zakładu
- b) nie
- c) tak

2. Któremu z wymienionych szkoleń podlega nowo przyjęty pracownik?

- a) sezonowemu
- b) wstępnemu
- c) okresowemu

3. Czy nabycie prawa do urlopu wypoczynkowego jest uzależnione od rodzaju wykonywanej pracy?

- a) tak, zależne jest od zawodu
- b) nabycie prawa do urlopu nie jest uzależnione od rodzaju wykonywanej pracy
- c) tak, mechanicy pojazdowi najszybciej nabywają prawo do urlopu wypoczynkowego

4. Czy łączący pracownika i pracodawcę stosunek pracy podlega przepisom prawa pracy?

- a) tak
- b) nie
- c) to zależy od pracodawcy

5. Umowa o pracę powinna zostać sporządzona na piśmie w:

- a) dwóch egzemplarzach
- b) trzech egzemplarzach
- c) w jednym egzemplarzu

- **podstawowa problematyka prawa gospodarczego i zarządzania przedsiębiorstwem**

- podstawowe zagadnienia dotyczące działalności przedsiębiorstwa
- system podatkowy
- inflacja
- eksport, import
- PKD, PKB, OFE

- Przykładowe pytania:

1. Do podmiotów gospodarczych nie zaliczamy:

- a) przedsiębiorstwa państwowego
- b) spółki
- c) fundacji

2. Wzrost ogólnego poziomu cen to:

- a) inflacja
- b) stagnacja
- c) równowaga rynkowa

3. Podatek VAT to :

- a) podatek od towarów i usług
- b) podatek celny
- c) podatek akcyzowy

4. Czy przedsiębiorca musi zatrudniać pracowników:

- a) nie musi zatrudniać pracowników
- b) musi zatrudniać co najmniej jednego pracownika
- c) musi zatrudniać co najmniej 10 pracowników

5. Miarą wzrostu gospodarczego dla danego kraju jest przyrost PKB. Skrót ten oznacza:

- a) Państwowy Klub Banków
- b) Produkt Krajowy Brutto
- c) Przyrost kapitału brutto

6. Skrót „Sp.j.” oznacza:

- a) spółkę partnerską
- b) spółkę jawną
- c) spółkę jednorodzinną

6. Zagadnienia do części ustnej egzaminu- przykładowe pytania

technologia

1. Do jakich wyrobów kulinarnych wykorzystujemy ziemniaki? Podaj 4 przykłady zastosowania ziemniaków w produkcji potraw.
2. Zjawisko osmozy – kiedy zapobiegamy niekorzystnym skutkom, a kiedy wykorzystujemy je przy produkcji potraw?
3. Scharakteryzuj różne sposoby zagęszczania zup z wykorzystaniem mąki.
4. Jakie jest zastosowanie sera twarogowego w produkcji dań słodkich i słonych?
5. Omów wykorzystanie ziemniaków w produkcji potraw.
6. Wymień techniki zagęszczania warzyw z wykorzystaniem mąki
7. W jakim celu przeprowadza się obróbkę wstępną i cieplną produktów?
8. Jakie są zasady przygotowania potraw z jaj smażonych?
9. Scharakteryzuj ciasto drożdżowe i omów jego zastosowanie.
10. Omów, w jaki sposób przeprowadzamy i oceniamy świeżość jaj.
11. Omów, w jaki sposób wykorzystujemy różnie ugotowane kasze w produkcji gastronomicznej.
12. Jakie wskazówki są istotne dla obróbki cieplnej ryb?
13. Jaka jest różnica w przeprowadzaniu oceny organoleptycznej a analizą sensoryczną produktów spożywczych?
14. W jakim celu przeprowadza się obróbkę wstępną i cieplną produktów?
15. Omów prawidłowy sposób gotowania warzyw kapustnych.
16. Opisz wykonanie mięsnej masy mielonej i wskaż na rolę poszczególnych składników.
17. Podaj zastosowanie grzybów w produkcji potraw.
18. Wyjaśnij dlaczego surówki sporządza się bieżąco tuż przed podaniem.
19. Ze względu na jakie walory cenimy warzywa w kuchni
20. Wymień etapy obróbki wstępnej ryb.
21. Podaj etapy sporządzania wywaru mięsnego.

22. Porównaj przygotowanie różnych wywarów: jarskich, grzybowych, warzywno-mięsnych, owocowych.
23. Wymień 3 rodzaje panierek do mięs bitych.
24. Wymień potrawy z mięsnej masy mielonej.
25. Scharakteryzuj ciasto francuskie i omów jego zastosowanie.
26. Jakie mięsa zwierząt rzeźnych pod względem budowy i pochodzenia przeznaczamy do gotowania i duszenia?
27. Podaj sposoby gotowania jaj: na miękko, na półtwardo, na twardo. Czym się różnią?
28. Dobierz właściwości sklejające, emulgujące, zagęszczające i spulchniające jaj do poszczególnych potraw.
29. Do produkcji jakich potraw, napojów i deserów wykorzystujemy mleko?
30. Omów prawidłowy sposób gotowania warzyw zielonych.
31. Ze względu na jakie walory cenimy warzywa w kuchni?

maszynoznawstwo

1. Jakie zagrożenie bakteriologiczne eliminuje naświetlacz do jaj?
2. Czym się różni proces „sous—vide” od tradycyjnego gotowania?
3. Dobierz następujące urządzenia: maszyna uniwersalna z przystawkami, obieraczka do warzyw, piec konwekcyjno-porowy, spulchniacze, do poszczególnych pomieszczeń: • przygotowalni czystej warzyw i owoców, • kuchnia właściwa, • przygotowalnie.
4. Jak dzielimy trzony kuchenne w zależności od źródła ciepła?
5. W jakim celu pakuje się żywność?
6. W jakich warunkach i dlaczego powinno się rozmrażać mięsa i ryby?
7. Wymień maszyny i urządzenia do rozdrabniania żywności.
8. Jakie jest zastosowanie krajalnicy uniwersalnej?
9. Omów budowę i zasadę działania pieca konwekcyjno-parowego.
10. Jakie warunki higieniczne muszą być spełnione podczas użytkowania urządzeń chłodniczych?
11. Jaka zasada usuwania odpadów pokonsumpcyjnych?
12. Omów urządzenia służące do smażenia beztłuszczowego w małej ilości tłuszczu i w głębokim tłuszczu.
13. Do jakich czynności przy produkcji ciast i deserów pomocy jest mikser planetarny?
14. Uzasadnij konieczność utrzymania czystości na stanowisku pracy.
15. Dlaczego i jaki atest muszą posiadać materiały konstrukcyjne maszyn mające styczność z żywnością
16. Omów wyposażenie zmywalni do mechanicznego mycia naczyń.
17. Jakie są podstawowe funkcje pieca konwekcyjno-parowego?
18. Wybierz spośród wymienionych urządzenia do obróbki wstępnej mięsa surowego: piec konwekcyjno-parowy, mikrofała, maszyna typu Wilk, mikser, grill, spulchniacz, urządzenie do sous vide.
19. Jaką rolę pełnią w kuchni okapy kuchenne (pochłaniacze)?
20. Jakie urządzenie elektryczne stosujemy do rozdrabniania i spulchniania mięsa?

21. Czy nowoczesne płyty indukcyjne mają wady? Odpowiedź uzasadnij.
22. Jakie urządzenia może zastąpić piec konwekcyjno-parowy przy produkcji potraw?
23. Jakie jest najnowocześniejsze rozwiązanie techniczne dla płyt grzejnych?
24. Lody o smaku musztardy, sos pod postacią pianki albo kawior o smaku pomarańczy, makaron w aerozolu, ryba o smaku czekolady, zielony groszek w postaci pianki czy herbaciany makaron – w jakiej kuchni możliwe jest przygotowanie takich dań?
25. Wymień urządzenia do rozdrabniania surowców stosowane przy obróbce wstępnej.
26. Jakie są zalety i wady gotowania w szybkowarze?
27. Które z podanych urządzeń służą do sporządzania napojów zimnych i mrożonych: wyciskarka do soku, blender, sokowirówka, mikser, kostkarka do lodu, automat do zimnej wody, automat do kawy, automat do mrożonych soków?
28. Czym charakteryzuje się rożen?
29. Jaką rolę spełniają w kuchni stoły i nadstawki chłodnicze?
30. Wymień 3 istotne zalety mechanizacji obróbki wstępnej warzyw.

materiałoznawstwo

1. Wymień rodzaje mięs zwierząt rzeźnych.
2. Omów skład chemiczny mięsa i jego wartość odżywczą.
3. Dlaczego tak istotne jest dostarczanie z pożywieniem wszystkich niezbędnych składników?
4. Jakie tworzywa stosujemy do produkcji opakowań dla produktów spożywczych?
5. Co to są podroby, podaj podział ze względu na wartość odżywczą.
6. Wymień przyprawy zagraniczne i podaj przykłady ich zastosowania.
7. Wymień asortyment 5 napojów mlecznych fermentowanych.
8. Co oznacza typ mąki?
9. Przedstaw podział ptactwa domowego i podaj przykład z każdej grupy.
10. Opisz sposoby konserwowania stali nierdzewnej, tak aby ograniczyć jej zużycie.
11. Co to są podroby, podaj podział ze względu na wartość odżywczą.
12. Jaka jest różnica w przeprowadzaniu oceny organoleptycznej a analizą sensoryczną produktów spożywczych?
13. Opisz sposoby konserwowania stali nierdzewnej, tak aby ograniczyć jej zużycie.
14. Jakie procesy technologiczne powodują, że otrzymujemy mleko o przedłużonej trwałości?
15. Do jakich wyrobów kulinarnych wykorzystać mąkę: • pszenną, • krupczatkę, • żytnią?
16. Dokonaj podziału tłuszczów ze względu na pochodzenie.
17. W jakich warunkach przechowuje się mleko i przetwory mleczne.
18. Jakie opakowania przeznaczamy do magazynowania żywności?
19. Jakie niekorzystne zmiany zachodzą podczas przechowywania tłuszczów zwierzęcych i roślinnych?
20. Co oznacza typ mąki?

21. W jakim celu konserwujemy żywność?
22. Ze względu na jakie walory odżywcze cenimy mleko?
23. Jakim metodom utrwalania żywności poddane są warzywa, owoce i grzyby?
24. Jaka jest różnica w przeprowadzaniu oceny organoleptycznej a analizą sensoryczną produktów spożywczych?
25. Wymień asortyment 3 napojów mlecznych fermentowanych.
26. Wymień 5 zalet stosowania przypraw w żywieniu.
27. Dlaczego tak istotne jest dostarczanie z pożywieniem wszystkich niezbędnych składników?
28. Wymień rodzaje mięs zwierząt rzeźnych.
29. Jakie procesy technologiczne powodują, że otrzymujemy mleko o przedłużonej trwałości?
30. Wymień 5 zalet stosowania przypraw w żywieniu.