z przedmiotu : **Wyposażenie zakładów gastronomicznych - 51 godz.**

w zawodzie : **Kucharz** nr programu: **512001**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Temat** | Liczba godzin |
| 1 | 1. Lekcja organizacyjna, wymagania przedmiotowe i kryteria oceniania | 1 |
| 1. **Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy**   1. Ochrona i nadzór państwa nad przestrzeganiem przepisów bezpieczeństwa, prawa i higieny pracy. | |  |
| 2 | Terminologia dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska. | 1 |
| 3 | Instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, przeciwpożarową i środowiska w Polsce. | 1 |
| 4 | Działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku pracy placówki gastronomicznej. | 1 |
| 5 | Źródła prawa pracy. | 1 |
| 6 | Prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy. | 1 |
| 7 | Prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy. | 1 |
| 8 | Konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy. | 1 |
| 1. **Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy**   2. Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym. | |  |
| 9 | Procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym. | 1 |
| 10 | Instrukcje bezpieczeństwa, higieny pracy. | 1 |
| 11 | Instrukcje przeciwpożarowe i stanowiskowe. | 1 |
| 12 | Środki gaśnicze. | 1 |
| 13 | Zastosowanie różnych środków gaśniczych. | 1 |
| 14 | Znaki informacyjne związane z przepisami ochrony przeciwpożarowej. | 1 |
| 1. **Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy**   3. Bezpieczeństwo i higiena w środowisku pracy | |  |
| 15 | Wymagania dotyczące ergonomii pracy dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym | 1 |
| 16 | Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy. | 1 |
| 17 | Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy. | 1 |
| 18 | Współpraca ze współpracownikami w celu organizacji stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii. | 1 |
| **I. Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy**  4. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy | |  |
| 19 | Środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym. | 1 |
| 20 | Zagrożenia w środowisku pracy. | 1 |
| 21 | Choroby zawodowe. | 1 |
| 22 | Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej. | 1 |
| 23 | Podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego. | 1 |
| 24 | Przyczyny wypadków przy pracy. | 1 |
| 25 | Procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym. | 1 |
| 26 | Pierwsza pomoc przy omdleniach, zawałach, udarach. | 1 |
| 27 | Pierwsza pomoc przy krwotoku, zmiażdżeniu, amputacji. | 1 |
| 28 | Pierwsza pomoc przy oparzeniu. | 1 |
| 29 | Resuscytacja krążeniowo-oddechowa. | 1 |
| 30 | Stres w pracy zawodowej. | 1 |
| **II. Organizacja produkcji w zakładzie gastronomicznym**   1. Organizacja zakładu gastronomicznego | |  |
| 31 | Normalizacja. | 1 |
| 32 | Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego. | 1 |
| 33 | Zasady projektowania zakładu gastronomicznego | 1 |
| 34 | Połączenia komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym. | 1 |
| 35 | Pomieszczenia zakładu gastronomicznego. | 1 |
| 36 | Klasyfikacja wyposażenia technicznego zakładu gastronomicznego. | 1 |
| 37 | Dobór wyposażenia do działu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego. | 1 |
| 38 | Zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych | 1 |
| **II. Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy**  2. Instalacje techniczne oraz aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładach gastronomicznym | |  |
| 39 | Instalacje występujące w zakładach przetwórstwa spożywczego. | 1 |
| 40 | Oznakowanie instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym. | 1 |
| 41 | Zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów gastronomicznych, np. zanieczyszczenia wody, powietrza, gleby. | 1 |
| 42 | Zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych. | 1 |
| 43 | Klasyfikacja sprzętu i aparatury kontrolno- pomiarową | 1 |
| **III. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym**  1. Urządzenia do obróbki wstępnej | |  |
| 44 | Podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców. | 1 |
| 45 | Klasyfikacja maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej. | 1 |
| 46 | Zastosowanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej warzyw. | 1 |
| 47 | Zastosowanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej mięsa. | 1 |
| 48 | Zastosowanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej ryb i owoców morza. | 1 |
| 49 | Zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców zgodnie z przepisami. | 1 |
| 50 | Test podsumowujący pracę w turnusie I stopnia. | 1 |
| 51 | Omówienie testu. | 1 |

**PLAN DYDAKTYCZNY KLASA I**

z przedmiotu : **Technologia gastronomiczna - 65 godz.**

w zawodzie : **Kucharz** nr programu: **512001**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Temat** | Liczba godzin |
| 1 | Lekcja organizacyjna, wymagania przedmiotowe i kryteria oceniania. | 1 |
| **I. Podstawy żywienia człowieka**  1. Podział żywności ze względu na pochodzenie, trwałość i wartość odżywczą. | |  |
| 2 | Podstawowe pojęcia dotyczące żywności. | 1 |
| 3 | Talerz zdrowego żywienia. | 1 |
| 4 | Zasady racjonalnego żywienia. | 1 |
| 5 | Klasyfikacja żywności w zależności od zawartości składników odżywczych. | 1 |
| **I. Podstawy żywienia człowieka**  2. Charakterystyka składników pokarmowych. | |  |
| 6 | Podział i funkcje składników pokarmowych. | 1 |
| 7 | Występowanie składników pokarmowych w surowcach stosowanych w gastronomii. | 1 |
| 8 | Wpływ składników pokarmowych na zdrowie człowieka. | 1 |
| 9 | Składniki pokarmowe wysokoenergetyczne i niskoenergetyczne. | 1 |
| 10 | Surowce kwasotwórcze i alkalizujące. | 1 |
| **I. Podstawy żywienia człowieka**  3. Funkcje wody w organizmie człowieka. | |  |
| 11 | Funkcje wody dla organizmu człowieka. | 1 |
| 12 | Bilans wodny. | 1 |
| 13 | Skutki niedoboru wody w organizmie człowieka. | 1 |
| **II. Podstawy gastronomii**  1. Warunki przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych. | |  |
| 14 | Czynniki wpływające na przechowywaną żywność. | 1 |
| 15 | Warunki przechowywania żywności. | 1 |
| 16 | Sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa oraz urządzenia stosowane podczas magazynowania żywności. | 1 |
| 17 | Zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu. | 1 |
| 18 | Zasada FIFO. | 1 |
| 19 | Zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas przechowywania żywności. | 1 |
| 20 | Sposoby prawidłowej gospodarki surowcami i półproduktami. | 1 |
| 21 | Podstawowe pojęcia dotyczące odpadów. | 1 |
| 22 | Metody postępowania z odpadami. | 1 |
| **II. Podstawy gastronomii**  2. Zmiany zachodzące w przechowywanej żywności. | |  |
| 23 | Zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności. | 1 |
| 24 | Rodzaje metod utrwalania żywności. | 1 |
| 25 | Fizyczne metody utrwalania żywności. | 1 |
| 26 | Fizyczne metody utrwalania żywności. | 1 |
| 27 | Fizyczne metody utrwalania żywności. | 1 |
| 28 | Biologiczne metody utrwalania żywności. | 1 |
| 29 | Chemiczne metody utrwalania żywności. | 1 |
| 30 | Chemiczne metody utrwalania żywności. | 1 |
| 31 | Mieszane metody utrwalania żywności. | 1 |
| 32 | Urządzenia do utrwalania żywności. | 1 |
| **II. Podstawy gastronomii**  3. Ocena towaroznawcza i organoleptyczna żywności.. | |  |
| 33 | Cechy towaroznawcze żywności stosowanej w gastronomii. | 1 |
| 34 | Typy i rodzaje norm w gastronomii. | 1 |
| 35 | Analiza sensoryczna. | 1 |
| 36 | Ocena organoleptyczna. | 1 |
| 37 | Ocena organoleptyczna - ćwiczenia. | 1 |
| 38 | Ocena organoleptyczna – ćwiczenia. | 1 |
| 39 | Zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania. | 1 |
| 40 | Metody oceny organoleptycznej surowców i potraw. | 1 |
| 41 | Metody oceny towaroznawczej żywności. | 1 |
| **II. Podstawy gastronomii**  4. Systemy zarzadzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia. | |  |
| 42 | Systemy zarzadzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia. | 1 |
| 43 | Krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług gastronomicznych. | 1 |
| 44 | Zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii. | 1 |
| **III. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym**  1. Receptury gastronomiczne. | |  |
| 45 | Elementy budowy receptury gastronomicznej. | 1 |
| 46 | Znaczenie receptury gastronomicznej. | 1 |
| 47 | Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcji. | 1 |
| **III. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym**  2. Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym. | |  |
| 48 | Etapy procesu produkcyjnego. | 1 |
| 49 | Czynności wykonywane podczas obróbki wstępnej surowców. | 1 |
| 50 | Metody i techniki sporządzania potraw i napojów. | 1 |
| 51 | Metody i techniki obróbki termicznej sporządzanych potraw i napojów. | 1 |
| 52 | Metody i techniki obróbki termicznej sporządzanych potraw i napojów. | 1 |
| 53 | Metody i techniki zalecane przy sporządzaniu potraw dietetycznych. | 1 |
| **IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze**  1. Charakterystyka surowców, dodatków i materiałów pomocniczych. | |  |
| 54 | Podstawowe pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze. | 1 |
| 55 | Parametry jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych. | 1 |
| 56 | Klasyfikacja i dobór opakowań do potraw i napojów. | 1 |
| **IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze**  2. Charakterystyka dodatków do żywności, przypraw oraz tłuszczów. | |  |
| 57 | Znaczenie stosowanych dodatków do żywności, przypraw, ziół, tłuszczów podczas sporządzania potraw i napojów. | 1 |
| 58 | Smak i wygląd ziół świeżych i suszonych. | 1 |
| 59 | Zasady doboru dodatków do żywności, przypraw i ziół do sporządzania potraw i napojów. | 1 |
| 60 | Tłuszcze – wiadomości wstępne. | 1 |
| 61 | Charakterystyka tłuszczów roślinnych. | 1 |
| 62 | Charakterystyka tłuszczów zwierzęcych. Zasady doboru tłuszczów do sporządzanych potraw. | 1 |
| 63 | Zasady racjonalnego smażenia. | 1 |
| 64 | Test podsumowujący pracę w turnusie I stopnia. | 1 |
| 65 | Omówienie testu. | 1 |

**PLAN DYDAKTYCZNY KLASA II**

z przedmiotu : **Wyposażenie techniczne - 20 godz.**

w zawodzie : **Kucharz** nr programu: **512001**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Temat** | Liczba godzin |
| 1 | 1. Lekcja organizacyjna, wymagania przedmiotowe i kryteria oceniania | 1 |
| **V. Transport w zakładach gastronomicznych**  1. Urządzenia do transportu wewnętrznego | |  |
| 2 | Rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym | 1 |
| 3 | Urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia | 1 |
| 4 | Zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych | 1 |
| **IV. Drobny sprzęt gastronomiczny**  1. Naczynia do obróbki cieplnej stosowane w gastronomii | | |
| 5 | Klasyfikacja naczyń do obróbki cieplnej | 1 |
| 6 | Znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji naczyń do obróbki cieplnej | 1 |
| 7 | Dobór poszczególnych naczyń do obróbki cieplnej do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji potraw | 1 |
| **IV. Drobny sprzęt gastronomiczny**  2. Akcesoria kuchenne | | |
| 8 | Rodzaje i zastosowanie akcesoriów kuchennych do przygotowywania potraw i napojów | 1 |
| 9 | Znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji akcesoriów kuchennych | 1 |
| 10 | Akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów oraz kolorystyka zgodna z HACCP | 1 |
| **IV. Drobny sprzęt gastronomiczny**  3. Naczynia do podawania potraw i napojów | | |
| 11 | Rodzaje i zastosowanie naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów | 1 |
| 12 | Materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji naczyń do ekspedycji | 1 |
| 13 | Zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń | 1 |
| 14 | Naczynia do ekspedycji | 1 |
| **III. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym**  5. Urządzenia do mycia naczyń stołowych i kuchennych | | |
| 15 | Urządzenia i sprzęt do mycia naczyń stołowych i kuchennych | 1 |
| 16 | Zastosowanie urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych | 1 |
| 17 | Prawidłowe parametry przyrządów kontrolno-pomiarowych poszczególnych urządzeń stosowanych w zmywalni | 1 |
| **III. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym**  2. Urządzenia do obróbki cieplnej | | |
| 18 | Rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej | 1 |
| 19 | Budowa urządzeń do obróbki cieplnej | 1 |
| 20 | Materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki cieplnej i ich znaczenie. | 1 |

**PLAN DYDAKTYCZNY KLASA II**

z przedmiotu : **Technologia gastronomiczna - 116 godz.**

w zawodzie : **Kucharz** nr programu: **512001**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Temat** | Liczba godzin |
| 1 | Lekcja organizacyjna, wymagania przedmiotowe i kryteria oceniania. | 1 |
| **IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze**  3. Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów | |  |
| 2 | **Warzywa wiadomości wstępne.** | 1 |
| 3 | Obróbka wstępna warzyw. | 1 |
| 4 | Sposoby rozdrabniania warzyw. | 1 |
| 5 | Obróbka cieplna warzyw. | 1 |
| 6 | Obróbka cieplna warzyw. | 1 |
| 7 | Obróbka cieplna warzyw. | 1 |
| 8 | Zasady przechowywania warzyw. | 1 |
| 9 | Surówki i soki surowe. |  |
| 10 | **Owoce wiadomości wstępne.** | 1 |
| 11 | Obróbka wstępna owoców. | 1 |
| 12 | Obróbka cieplna owoców | 1 |
| 13 | Przetwory owocowe | 1 |
| 14 | Przetwory owocowe | 1 |
| 15 | **Ziemniaki wiadomości wstępne.** | 1 |
| 16 | Obróbka wstępna ziemniaków. | 1 |
| 17 | Obróbka cieplna ziemniaków. | 1 |
| 18 | Zastosowanie ziemniaków w produkcji potraw. | 1 |
| 19 | **Grzyby wiadomości wstępne.** | 1 |
| 20 | Obróbka wstępna grzybów. | 1 |
| 21 | Obróbka cieplna grzybów. | 1 |
| 22 | Przetwory z grzybów | 1 |
| **IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze**  4. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych | |  |
| 23 | **Mleko wiadomości wstępne.** | 1 |
| 24 | Koncentraty mleczne. | 1 |
| 25 | Napoje mleczne fermentowane. | 1 |
| 26 | Śmietana i śmietanka. | 1 |
| 27 | Sery wiadomości wstępne | 1 |
| 28 | Sery i serki twarogowe. | 1 |
| 29 | Sery dojrzewające | 1 |
| **IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze**  5. Charakterystyka jaj | |  |
| 30 | Jaja wiadomości wstępne. | 1 |
| 31 | Ocena świeżości jaj. | 1 |
| 32 | Obróbka cieplna jaj, potrawy gotowane z jaj. | 1 |
| 33 | Potrawy smażone z jaj | 1 |
| 34 | Właściwości spulchniające jaj. | 1 |
| 35 | Właściwości zagęszczające jaj. | 1 |
| 36 | Właściwości emulgujące jaj. | 1 |
| **IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze**  6. Charakterystyka produktów zbożowych | |  |
| 37 | Zboża wiadomości wstępne. | 1 |
| 38 | **Mąka wiadomości wstępne.** | 1 |
| 39 | Znaczenie technologiczne glutenu | 1 |
| 40 | Znaczenie technologiczne skrobi | 1 |
| 41 | Przechowywanie mąki | 1 |
| 42 | **Makarony wiadomości wstępne** | 1 |
| 43 | Podział makaronów w zależności od wymiarów i kształtów | 1 |
| 44 | **Pieczywo – rodzaje, ocena jakości.** | 1 |
| 45 | **Charakterystyka kasz** | 1 |
| **V. Technologie sporządzania potraw i napojów**  4. Technologie sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych | | |
| 46 | Obróbka wstępna kasz | 1 |
| 47 | Obróbka cieplna kasz | 1 |
| 48 | Sposoby gotowania kasz i ich zastosowanie. | 1 |
| 49 | Ryż | 1 |
| 50 | Zastosowanie mąki do produkcji potraw | 1 |
| 51 | Ciasta wyrabiane na stolnicy | 1 |
| 52 | Ciasto ziemniaczane | 1 |
| 53 | Ciasta wyrabiane w naczyniu | 1 |
| **IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze**  7. Charakterystyka surowców cukierniczych | | |
| 54 | Cukier. | 1 |
| 55 | Miód naturalny. | 1 |
| 56 | Miód sztuczny. | 1 |
| 57 | Inne naturalne i sztuczne substancje słodzące. | 1 |
| 58 | Środki spulchniające | 1 |
| **IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze**  8. Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny | |  |
| 59 | Charakterystyka zwierząt rzeźnych i dziczyzny. | 1 |
| 60 | Badanie i znakowanie mięsa. | 1 |
| 61 | Skład chemiczny mięsa | 1 |
| 62 | Cechy mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny | 1 |
| 63 | Przechowywanie i utrwalanie mięsa | 1 |
| 64 | Podroby i produkty uboczne | 1 |
| 65 | Przetwory z mięsa | 1 |
| 66 | Kiełbasy i wędliny | 1 |
| **V. Technologie sporządzania potraw i napojów**  6. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny | | |
| 67 | Podział tusz zwierzęcych i dziczyzny na elementy kulinarne | 1 |
| 68 | Podział tusz zwierzęcych i dziczyzny na elementy kulinarne | 1 |
| 69 | Obróbka wstępna mięsa i dziczyzny | 1 |
| 70 | Obróbka wstępna podrobów | 1 |
| 71 | Dobór techniki wykonywania potrawy w zależności od jakości mięsa i podrobów. | 1 |
| 72 | Obróbka cieplna mięsa i podrobów. | 1 |
| 73 | Potrawy gotowane z mięsa. | 1 |
| 74 | Potrawy smażone z mięsa, asortyment potraw smażonych. | 1 |
| 75 | Mięso smażone saute | 1 |
| 76 | Mięso smażone po angielsku | 1 |
| 77 | Mięsa smażone panierowane. | 1 |
| 78 | Potrawy duszone z mięsa, asortyment potraw duszonych | 1 |
| 79 | Mięsa duszone w drobnych kawałkach | 1 |
| 80 | Mięsa duszone w kawałkach porcjowych | 1 |
| 81 | Mięsa duszone w kawałkach wieloporcjowych | 1 |
| 82 | Potrawy z mięs pieczonych, mięsa pieczone naturalnie. | 1 |
| 83 | Mięsa pieczone po angielsku | 1 |
| 84 | Mięsa pieczone naturalne | 1 |
| 85 | Obróbka cieplna dziczyzny | 1 |
| 86 | Mięsna masa mielona | 1 |
| 87 | Zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie podczas obróbki termicznej | 1 |
| 88 | Obliczanie normatywu surowcowego na podstawie receptur potraw. | 1 |
| **IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze**  9. Charakterystyka drobiu i dzikiego ptactwa | |  |
| 89 | Rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego | 1 |
| 90 | Ocena i klasyfikacja tuszki drobiu i dzikiego ptactwa | 1 |
| 91 | Skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i dzikiego ptactwa | 1 |
| **V. Technologie sporządzania potraw i napojów**  7. Technologie sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa | | |
| 92 | Obróbka wstępna drobiu | 1 |
| 93 | Formowanie tuszek | 1 |
| 94 | Formowanie mięsa drobiowego do smażenia | 1 |
| 95 | Nadzienia do drobiu | 1 |
| 96 | Obróbka cieplna, potrawy gotowane z drobiu | 1 |
| 97 | Potrawy smażone z drobiu | 1 |
| 98 | Potrawy duszone z drobiu | 1 |
| 99 | Potrawy pieczone z drobiu | 1 |
| 100 | Obliczanie normatywu surowcowego na podstawie receptur potraw. | 1 |
| **IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze**  10. Charakterystyka ryb i owoców morza | |  |
| 101 | Rodzaje i charakterystyka i warunki przechowywania ryb. | 1 |
| 102 | Ocena świeżości ryb. | 1 |
| 103 | Rodzaje i charakterystyka owoców morza | 1 |
| 104 | Ocena świeżości owoców morza | 1 |
| 105 | Przetwory z ryb i owoców morza. | 1 |
| **IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze**  11. Charakterystyka napojów zimnych i gorących | |  |
| 106 | Rodzaje napojów bezalkoholowych | 1 |
| 107 | Napoje zimne | 1 |
| 108 | Napoje gorące | 1 |
| 109 | Wartość odżywcza napojów bezalkoholowych | 1 |
| **IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze**  12. Charakterystyka napojów alkoholowych | |  |
| 110 | Napoje alkoholowe | 1 |
| 111 | Piwo | 1 |
| 112 | Wino | 1 |
| 113 | Spirytus i wyroby spirytusowe. | 1 |
| 114 | Napoje alkoholowe mieszane | 1 |
| 115 | Przechowywanie napojów alkoholowych | 1 |
| 116 | Wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka | 1 |