**Zestaw zadań na okoliczność egzaminu poprawkowego z przedmiotu**

**Podstawy gastronomii i BHP**

**Zestaw I**

1. **Czym zajmuje się gastronomia?**
2. **Wymień działy zakładu gastronomicznego**
3. **Czym charakteryzują się zakłady gastronomiczne typu „zamknięte”?**

**Zestaw II**

1. **Czym charakteryzuje się zakład gastronomiczny typu „otwarty”?**
2. **Co oznacza pojęcie funkcjonalność pomieszczeń zakładu gastronomicznego?**
3. **Wymień podstawowe rodzaje magazynów w zakładzie gastronomicznym**

**Zestaw III**

1. **Wymień podstawowe dwie grupy zakładów gastronomicznych**
2. **Co to jest regulamin zakładu gastronomicznego/ hotelarskiego**
3. **Jakie piony występują w działalności hotelarskiej?**

**Zestaw IV**

1. **Wyjaśnij pojęcie HACCP, GHP, GMP**
2. **Jakie rodzaje kontroli występują w zakładach gastronomicznych?**
3. **Na czym polega ocena organoleptyczna potraw?**

**Zestaw V**

1. **Co to jest wypadek przy pracy?**
2. **Co to jest proces technologiczny, wymień jego główne ogniwa**
3. **Wymień kolejność umieszczania potraw w karcie menu**

**Zestaw VI**

1. **Opisz zadania działu gastronomicznego w obiekcie hotelarskim**
2. **W jaki sposób należy myć naczynia w zakładzie gastronomicznym**
3. **Jakie są zadania zakładu gastronomicznego w danym środowisku lokalnym?**

**Zestaw zadań przygotowała mgr Maria Dębowska – Brózdowska**

**Nauczyciel przedmiotu**