**Gastronomia-sztuka kulinarna**

**Zagadnienia towaroznawczo - technologiczne**

1. Wyróżniki oceny świeżości mięsa i warunki przechowywania.
2. Wyróżniki oceny świeżości ryb i owoców morza i sposoby przechowywania.
3. Charakterystyka techniczno-technologiczna procesu pieczenia mięsa i ryb.
4. Stopnie wysmażenia mięsa wołowego i cielęcego.
5. Gatunki kawy i ich charakterystyka.
6. Sposoby palenia i zaparzania a jakość otrzymanych naparów kawy.
7. Espresso i napoje na bazie espresso – charakterystyka i przygotowanie.
8. Napoje bezalkoholowe – rodzaje, charakterystyka i wykorzystanie w gastronomii.
9. Podział i charakterystyka alkoholowych napojów mieszanych.
10. Znaczące rejony winiarskie Europy i Nowego Świata.
11. Zasady serwowania win i dobór win do potraw.
12. Charakterystyka i znaczenie podstawowych surowców stosowanych w technologii ciast.
13. Technologia sporządzania ciast o strukturze kruchej.
14. Technologia sporządzania ciast o strukturze gąbczastej.
15. Charakterystyka ziarna kakaowca i jego obróbka.
16. Proces otrzymywania mas czekoladowych.
17. Proces temperowania w technologii czekolady.
18. Surowce skrobiowe (ziemniaki, ryż, kasze, makarony, pieczywo) i ich wykorzystanie w gastronomii.
19. Technologiczno-surowcowe aspekty sporządzania surówek i sałatek.
20. Metody stosowane w analizie sensorycznej żywności.
21. Zespół oceniający jako aparat pomiarowy w ocenie sensorycznej.
22. Zasady przygotowania próbek do oceny sensorycznej żywności.
23. Wartość odżywcza pożywienia – kryteria i metody oceny.
24. Normy żywienia - rodzaje i zastosowanie.
25. Zasady żywienia dietetycznego – rodzaje diet.
26. Obróbka wstępna surowców jako etap procesu technologicznego.
27. Procesy cieplne w gastronomii – charakterystyka, zastosowanie, wady i zalety.
28. Proces technologiczny a wartość odżywcza potraw.
29. Kształtowanie cech organoleptycznych potraw podczas procesu technologicznego.
30. Zagrożenia mikrobiologiczne w zakładzie gastronomicznym i sposoby zapobiegania.
31. Wpływ mikroorganizmów na jakość potraw.
32. Podstawowe działy w zakładzie gastronomicznym oraz ich charakterystyka.
33. Zasady projektowania zakładów gastronomicznych.
34. Podział, budowa i zasada działania urządzeń w zakładzie gastronomicznym w zależności od strefy czystości.
35. Praktyczne wykorzystanie teorii wymiany ciepła w gastronomicznych urządzeniach do obróbki cieplej.
36. Style obsługi gościa w zakładach gastronomicznych.
37. Urządzenia grzewcze do dystrybucji potraw gorących.
38. Brunatnienie nieenzymatyczne żywności.
39. Catering szpitalny – charakterystyka, uwarunkowania, sposoby realizacji.
40. Catering w transporcie naziemnym i powietrznym.

**Zagadnienia kulturowe i ekonomiczne**

1. Źródła współczesnej sztuki kulinarnej w aspekcie historycznym.

2. Związki miedzy gastronomią a sztuką.

3. Słynne postaci w gastronomii i ich zasługi dla rozwoju gastronomii.

4. Charakterystyka polskiego piśmiennictwa związanego z gastronomią.

5. Tradycja – pojęcia i współczesne uwarunkowania.

6. Formy, sposoby i metody propagowania żywności tradycyjnej (K\_W07)

7. Potrawy regionalne Warmii i Mazur – historia, surowce, technologie sporządzania.

8. Polskie kuchnie regionalne – podobieństwa i różnice.

9. Globalizacja a regionalizm w gastronomii – spojrzenie mieszkańca Unii Europejskiej.

10. Potrzeby kulinarne współczesnego konsumenta.

11. Kuchnia francuska – uwarunkowania kulturowo-geograficzne, cechy charakterystyczne i wpływ na kuchnie innych narodów.

12. Kuchnia orientalna - uwarunkowania kulturowo-geograficzne, cechy charakterystyczne i wpływ na kuchnie innych narodów.

13. Znaczenie i zasady dekorowania stołów i potraw.

14. Kalkulacja kosztów surowcowych w gastronomii.

15. Slow food – aspekty filozoficzne, socjologiczne i gastronomiczne.

16. Gastronomia jako element produktu turystycznego.

17. Produkt gastronomiczny i jego poziomy/warstwy z punktu widzenia marketingu.

18. Etapy zakładania przedsiębiorstwa przez osoby fizyczne.

19. Motywowanie pozytywne i negatywne w organizacji i zarządzaniu.

20. Harwardzki Model Negocjacji w organizacji i zarządzaniu – założenia.