

1. Jaki jest najefektywniejszy sposób monitorowania bezpieczeństwa wyprodukowanej żywności?
2. Czy reakcje chemiczne: hydroliza, utlenianie, polimeryzacja termiczna podczas rozkładu tłuszczu prowadzą do zmian organoleptycznych i fizycznych? Omów zachodzące zmiany.
3. Scharakteryzuj system produkcji żywności Cook - Freeze.
4. Na jakich zasadach funkcjonują receptury gastronomiczne?
5. Jaką rolę pełnią składniki odżywcze i nieodżywcze z pożywienia w organizmie człowieka?
6. Jakie są wskazania i ograniczenia stosowania w żywieniu dietetycznym ryb i drobiu?
7. Jakie produkty mogą zastąpić w kuchni żelatynę?
8. Jakie cechy powinno posiadać opakowanie stosowane do pakowania żywności?
9. Jakie potrawy mączne dominują w kuchni włoskiej?
10. Dlaczego urządzenia gastronomiczne powinny spełniać wszelkie aktualne normy bezpieczeństwa i higieny pracy?
11. Dlaczego metoda sous-vide ma szczególnie dobroczynny wpływ na przyrządzanie mięs?
12. Jakie urządzenia i techniki przygotowania potraw są typowe dla kuchni molekularnej?
13. Dlaczego przy użyciu różnych rodzajów urządzeń ciśnieniowych skraca się czas obróbki termicznej potraw?
14. Jakie są zasady pobierania i przechowywania próbek żywnościowych?
15. W jakim celu stosujemy urządzenia do spulchniania mięsa?
16. Jakie są cechy charakterystyczne mięsa dziczyzny?
17. Jakie właściwości odżywcze wyróżniają spośród mięs zwierząt rzeźnych baraninę i jagnięcinę?
18. Jak napoje mleczne naturalnie gazowane i wody mineralne wpływają korzystnie na układ trawienny?
19. Jakimi dodatkami różnią się następujące sosy zimne, przygotowane na bazie majonezu: • ravigotte, • andaluzyjski, • remoulade, • tatarski.
20. Wymień i omów niekonwencjonalne metody utrwalania żywności.
21. Czy i dlaczego potrawy z podrobów mogą być stosowane w dietetyce?
22. Do czego służą bliksery?
23. Jakie nowoczesne rozwiązania są stosowane w patelniach elektrycznych?
24. Czym charakteryzują się kapłon i pularda?
25. Czym charakteryzuje się semolina i do czego jest wykorzystywana?
26. Jakie czynniki sprzyjają zatruciom i zakażeniom pokarmowym w wyniku niewłaściwego dbania o stan urządzeń?
27. Ze względu na jakie składniki: kawa, herbata i kakao, są zaliczane do używek?
28. Jaki wpływ na cechy organoleptyczne ma niewłaściwe przechowywanie mąki?
29. Co to jest masło klarowane i czym się charakteryzuje?
30. Czy żywność wygodna jest atrakcyjna?
31. Jaka jest różnica w technice przygotowania klusek śląskich i pyz ziemniaczanych?
32. Jakimi zasadami kierujemy się przy przyprawianiu potraw?
33. Czym charakteryzują się następujące potrawy z warzyw: ratatouille, lecso?
34. Podaj rodzaje urządzeń do pakowania próżniowego oraz omów zastosowanie ich w gastronomii
35. Jaka jest różnica między maszynką do wyrobu tradycyjnych lodów a pacojetem?
36. Jakie zasady należy przestrzegać aby produkować posiłki o wysokiej wartości jakościowej i zdrowotnej?
37. Jaka jest rola i znaczenie białek w organizmie?
38. Za jakie walory cenimy kiszonki w żywieniu?
39. Dlaczego mięso strusia zyskuje coraz większą popularność w gastronomii?
40. Co musi zawierać instrukcja mycia i dezynfekcji urządzeń gastronomicznych oraz innego sprzętu mającego kontakt z żywnością?
41. Jaki trend w kuchni charakteryzuje: sprzęt laboratoryjny, dążenie do przełamania schematów, poszukiwanie nowych wrażeń, niebanalne łączenie smaków, aromatów i konsystencji w potrawach?
42. Jak ważne są procesy chłodzenia i mrożenia produktów żywnościowych w zakładzie gastronomicznym
43. Jakimi produktami można zastąpić ocet spirytusowy?
44. Czym się różni ciasto filo od ciasta francuskiego?

45. Jak cenny składnik zawiera koncentrat, przecier, sok pomidorowy i pomidory dojrzewające na słońcu?