Zagadnienia na egzamin na kierunek dietetyka/dr A. Wiosetek – Reske

1.  Układ funkcjonalny pomieszczeń.

2.  Warunki przechowywania żywności.

3.  Metody utrwalania żywności.

4.  Obróbka wstępna surowców jako etap procesu kulinarnego.

5.  Obróbka cieplna w technologii potraw.

6.  Zasady produkcji surówek.

7. Gotowanie warzyw kapustnych i strączkowych suchych oraz zabarwionych antocyjanami, karotenem, betalainami, chlorofilem.

8. Zastosowanie w technologii gastronomicznej mleka i jego przetworów do sporządzania potraw.

9. Charakterystyka żywieniowa i kierunki zastosowania jaj w technologii sporządzania potraw.

10. Urządzenia i aparaty do obróbki cieplnej żywności (trzony kuchenne, taborety podgrzewacze, kotły warzelne, komory i piece konwekcyjne, patelnie, frytownice, itd.).