

Rozdział 1. Wiadomości wstępne

- 1.1. Czym zajmuje się technologia gastronomiczna z towaroznawstwem?
- 1.2. Pracownia technologii gastronomicznej
 - 1.2.1. Regulamin pracowni
 - 1.2.2. Organizacja pracy w pracowni
 - 1.2.3. Próbowanie potraw
 - 1.2.4. Odważanie, odmierzanie, przeliczanie
- 1.3. Naczynia, narzędzia i zastawa stołowa.

Rozdział 2. Podstawowe wiadomości o środkach spożywczych

- 2.1. Składniki pokarmowe
 - 2.1.1. Białka
 - 2.1.2. Tłuszcze
 - 2.1.3. Węglowodany
 - 2.1.4. Składniki mineralne
 - 2.1.5. Witaminy
 - 2.1.6. Rola wody w organizmie człowieka
 - 2.1.7. Składniki antyodżywcze
 - 2.1.8. Wartość odżywcza żywności
- 2.2. Podział środków spożywczych
- 2.3. Warunki przechowywania żywności
- 2.4. Zmiany zachodzące podczas przechowywania
- 2.5. Metody utrwalania żywności
 - 2.5.1. Fizyczne metody utrwalania żywności
 - 2.5.2. Chemiczne metody utrwalania żywności
 - 2.5.3. Biologiczne metody utrwalania żywności
 - 2.5.4. Niekonwencjonalne i skojarzone metody utrwalania żywności
 - 2.5.5. Zmiany zachodzące podczas utrwalania żywności
- 2.6. Dodatki do żywności (substancje dodatkowe)
- 2.7. Żywność wygodna i funkcjonalna

Rozdział 3. Ocena jakości środków spożywczych

- 3.1. Normalizacja i normy
- 3.2. Receptury gastronomiczne
- 3.3. Ocena organoleptyczna surowców i potraw
 - 3.3.1. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna
 - 3.3.2. Cechy sensoryczne środków spożywczych
 - 3.3.3. Wymagania dotyczące osób przeprowadzających ocenę
 - 3.3.4. Warunki przeprowadzania oceny sensorycznej
 - 3.3.5. Metody oceny jakości surowców i potraw

Rozdział 4. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym

- 4.1. Prawo żywnościowe
- 4.2. Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
 - 4.2.1. Wiadomości wstępne
 - 4.2.2. Dobra praktyka higieniczna i dobra praktyka produkcyjna
 - 4.2.3. System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli
 - 4.2.4. Charakterystyka etapów wdrażania systemu HACCP

Rozdział 5. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym

- 5.1. Podstawowe pojęcia
- 5.2. Przyjęcie surowca do zakładu gastronomicznego
- 5.3. Procesy technologiczne
 - 5.3.1. Obróbka wstępna
 - 5.3.2. Zmiany zachodzące pod wpływem obróbki wstępnej
 - 5.3.3. Zjawisko osmozy
 - 5.3.4. Procesy ciemnienia warzyw i owoców
 - 5.3.5. Obróbka cieplna
 - 5.3.6. Zmiany zachodzące w procesie obróbki cieplnej
- 5.4. Wykończenie i dekorowanie potraw
- 5.5. Przechowywanie i wydawanie potraw
- 5.6. Zagospodarowanie odpadów poprodukcyjnych
- 5.7. Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych
 - 5.7.1. Podział zakładu na działy
 - 5.7.2. Charakterystyka działu magazynowego
 - 5.7.3. Zmiany zachodzące podczas przechowywania
 - 5.7.4. Charakterystyka pomieszczeń produkcji i ekspedycji
 - 5.7.5. Układ funkcjonalny pomieszczeń

Rozdział 6. Przyprawy

- 6.1. Przyprawy roślinne
- 6.2. Zastosowanie przypraw
- 6.3. Mieszanki przypraw
- 6.4. Inne przyprawy i dodatki
- 6.5. Koncentraty przypraw

Rozdział 7. Tłuszcze spożywcze

- 7.1. Ogólne wiadomości o tłuszczach spożywczych
- 7.2. Charakterystyka tłuszczów roślinnych
 - 7.2.1. Oleje
 - 7.2.2. Utwardzanie tłuszczów roślinnych
 - 7.2.3. Tłuszcze roślinne przetworzone
 - 7.2.4. Margaryny
- 7.3. Charakterystyka tłuszczów zwierzęcych
- 7.4. Tłuszcze do smarowania pieczywa
- 7.5. Zmiany zachodzące w tłuszczach podczas przechowywania. Warunki składowania tłuszczów
- 7.6. Zmiany zachodzące w tłuszczach podczas smażenia
 - 7.6.1. Zasady doboru tłuszczów do smażenia
- 7.7. Zastosowanie tłuszczów w produkcji gastronomicznej

Rozdział 8. Warzywa, ziemniaki, grzyby

- 8.1. Warzywa
 - 8.1.1. Podział warzyw
 - 8.1.2. Skład chemiczny i wartość odżywcza warzyw
 - 8.1.3. Jakość świeżych warzyw i owoców
 - 8.1.4. Przechowywanie warzyw
 - 8.1.5. Obróbka wstępna warzyw

- 8.1.6. Zasady produkcji surówek
- 8.1.7. Obróbka cieplna warzyw
- 8.1.8. Warzywa cebulowe
- 8.1.9. Warzywa owocowe
- 8.1.10. Warzywa liściowe
- 8.1.11. Warzywa kapustne
- 8.1.12. Warzywa korzeniowe
- 8.1.13. Warzywa rzepowate
- 8.1.14. Warzywa strączkowe
- 8.1.15. Warzywa różne
- 8.1.16. Charakterystyka wybranych przetworów z warzyw
- 8.2. Ziemniaki
 - 8.2.1. Budowa i skład chemiczny ziemniaków
 - 8.2.2. Odmiany i typy kulinarne ziemniaków jadalnych
 - 8.2.3. Przechowywanie ziemniaków
 - 8.2.4. Przetwory z ziemniaków
 - 8.2.5. Obróbka wstępna i cieplna ziemniaków
 - 8.2.6. Potrawy z ziemniaków
- 8.3. Grzyby
 - 8.3.1. Charakterystyka i podział grzybów
 - 8.3.2. Przetwory z grzybów
 - 8.3.3. Obróbka wstępna i cieplna grzybów
- 8.4. Zakąski z warzyw
 - 8.4.1. Ogólne wiadomości o zakąskach
 - 8.4.2. Wymagania sanitarno-higieniczne przy produkcji dań garmażeryjnych
 - 8.4.3. Porcjowanie i dekoracja zakąsek
 - 8.4.4. Sałatki z warzyw
 - 8.4.5. Warzywa z dipami
- 8.5. Potrawy smażone, duszone i zapiekane z warzyw, ziemniaków i grzybów
 - 8.5.1. Potrawy jarskie smażone
 - 8.5.2. Potrawy jarskie duszone
 - 8.5.3. Potrawy jarskie pieczone i zapiekane

Rozdział 9. Owoce

- 9.1. Podział i charakterystyka owoców
- 9.2. Owoce jagodowe
- 9.3. Owoce ziarnkowe
- 9.4. Owoce pestkowe
- 9.5. Owoce południowe (egzotyczne, tropikalne)
- 9.6. Bakalie
- 9.7. Owoce suche
- 9.8. Obróbka wstępna owoców
- 9.9. Potrawy z owoców
- 9.10. Przetwory z owoców
- 9.11. Możliwości zastosowania wybranych owoców w żywieniu

Rozdział 10. Mleko i jego przetwory

- 10.1. Wartość odżywcza mleka
- 10.2. Produkcja i rodzaje mleka spożywczego
- 10.3. Zmiany zachodzące w mleku podczas ogrzewania
- 10.4. Zastosowanie mleka słodkiego w produkcji gastronomicznej
- 10.5. Koncentraty mleczne
- 10.6. Mleczne napoje fermentowane
- 10.7. Śmietanka i śmietana
- 10.8. Sery
 - 10.8.1. Produkcja i klasyfikacja serów
 - 10.8.2. Przechowywanie i wymagania jakościowe serów
 - 10.8.3. Wartość odżywcza serów
 - 10.8.4. Przegląd serów podpuszczkowych dojrzewających
 - 10.8.5. Zastosowanie serów w produkcji potraw

Rozdział 11. Jaja

- 11.1. Budowa, skład chemiczny i wartość odżywcza jaj
- 11.2. Wymagania jakościowe, opakowania i przechowywanie jaj
- 11.3. Ocena świeżości jaj
- 11.4. Zasady dobrej praktyki produkcyjnej
- 11.5. Zastosowanie jaj w produkcji gastronomicznej
 - 11.5.1. Potrawy z jaj gotowanych
 - 11.5.2. Potrawy z jaj smażonych
 - 11.5.3. Wykorzystanie właściwości wiążących jaj
 - 11.5.4. Wykorzystanie właściwości zagęszczających jaj
 - 11.5.5. Wykorzystanie właściwości spulchniających jaj
 - 11.5.6. Wykorzystanie właściwości emulgujących jaj
- 11.6. Przetwory z jaj

Rozdział 12. Przetwory zbożowe

- 12.1. Charakterystyka i podział zbóż
- 12.2. Budowa i skład chemiczny ziarna zbożowego
- 12.3. Mąka
 - 12.3.1. Otrzymywanie mąki
 - 12.3.2. Podział i typy mąki
 - 12.3.3. Skład chemiczny i wartość odżywcza mąki
 - 12.3.4. Ocena organoleptyczna mąki
 - 12.3.5. Przechowywanie mąki
- 12.4. Makarony
 - 12.4.1. Technologia produkcji makaronów
 - 12.4.2. Podział makaronów
 - 12.4.3. Wartość odżywcza makaronów
 - 12.4.4. Zastosowanie makaronu w produkcji potraw
- 12.5. Zastosowanie mąki do zagęszczania potraw
 - 12.5.1. Właściwości skrobi
 - 12.5.2. Sposoby zagęszczania potraw
- 12.6. Zastosowanie mąki w produkcji potraw
 - 12.6.1. Ciasta wyrabiane na stolnicy

12.6.2. Ciasta wyrabiane w naczyniu

12.7. Kasze

12.7.1. Otrzymywanie i podział kasz

12.7.2. Charakterystyka kasz i ryżu

12.7.3. Skład chemiczny i wartość odżywcza kasz

12.7.4. Wymagania jakościowe. Przechowywanie

12.7.5. Zastosowanie kasz w produkcji potraw

Wykaz podstawowych terminów w językach polskim, angielskim i niemieckim

Bibliografia

Źródła ilustracji