

## Treści do egzaminu klasyfikacyjnego z Technologii gastronomicznej z towaroznawstwem 2020/2021

### 1. Mięso i podroby zwierząt rzeźnych - charakterystyka towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych:

- badania weterynaryjne i znakowanie mięsa,
- budowa histologiczna mięsa,
- dojrzewanie mięsa,
- skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa,
- charakterystyka mięsa, podział tusz zwierząt rzeźnych,
- warunki przechowywania mięsa i sposoby utrwalania mięsa,
- podroby,
- mięsna masa mielona

### 2. Drób

- podział i charakterystyka drobiu,
- cechy sensoryczne mięsa drobiowego,
- skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa i podrobów drobiowych

### 3. Ryby i owoce morza:

- podział i charakterystyka ryb,
- budowa i skład chemiczny mięsa ryb,
- ocena świeżości ryb,
- przetwory z ryb,
- charakterystyka i zastosowanie owoców morza

### 4. Napoje gorące:

- kawa,
- herbata,
- kakao