

Tytuł przedmiotu:	Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego	
Kierunek:	Dietetyka	
Tryb studiów:	stacjonarne	
Stopień studiów:	magisterskie	
Rok studiów:	2	
Semestr:	zimowy	
Wykłady:		
Dzień tygodnia:	poniedziałek	
Godziny:	16:00-18:00	
Sala:	2072	
Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	06.10.2025	Definicja i podział zakładów gastronomicznych. Zasady specjalizacji zakładów gastronomicznych. Zasady działania zakładów sieci zamkniętej. Organizacja funkcjonalna zakładu żywienia zbiorowego. Pojęcie projektowania i projektowania technologicznego. Cechy przedsięwzięcia projektowego. Projekt technologiczny - zakres opracowania. Etapowość prac projektowych.
2	13.10.2025	Struktura organizacyjna obiektów świadczących usługi gastronomiczne. Organizacja pracy w produkcji gastronomicznej. Stanowiska pracy w zakładach gastronomicznych. Harmonogram pracy.
3	20.10.2025	Organizacja dostaw w zakładzie gastronomicznym. Przedmagazyn. Transport surowców do magazynów. Charakterystyka magazynów żywnościowych i nieżywnościowych. Gospodarka odpadami w zakładach żywienia zbiorowego. Obliczanie wielkości pomieszczeń magazynów żywnościowych i nieżywnościowych.
4	27.10.2025	Zasady określania powierzchni pomieszczeń produkcyjnych. Charakterystyka działu produkcyjnego (cz. 1) - przygotowalnie wstępne i właściwe, omówienie podstawowego wyposażenia technologicznego. Zasady doboru wyposażenia technologicznego.
5	03.11.2025	Charakterystyka działu produkcyjnego (cz. 2) - Systemy produkcji potraw. Kuchnia gorąca. Kuchnia zimna. Sposoby rozmieszczenia wyposażenia technologicznego. Transport wewnętrzny.
6	10.11.2025	Charakterystyka działu ekspedycyjnego - wiadomości ogólne. Rodzaje i organizacja ekspedycji posiłków w jednostkach oświatowych, sanatoriach, domach opieki. Ekspedycja posiłków w szpitalach - ekspedycja indywidualna, ekspedycja zbiorowa.

7	17.11.2025	Organizacja zmywalni naczyń stołowych. Charakterystyka wyposażenia technologicznego zmywalni naczyń stołowych.
8	24.11.2025	Charakterystyka działu socjalnego: Szatnia podstawowa, szatnia przepustowa; typy jadalni.
9	01.12.2025	Powiązania funkcjonalne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, drogi technologiczne, organizacja przejść i ciągów komunikacyjnych. Studium przypadku.
10	08.12.2025	Mikroklimat środowiska pracy; Wentylacja w zakładach gastronomicznych.
11	15.12.2025	Procesy mycia i dezynfekcji maszyn i urządzeń w zakładach żywienia zbiorowego.
12	05.01.2026	Ergonomiczne aspekty organizacji stanowiska pracy w zakładach gastronomicznych; higiena pracy.
13	12.01.2026	Wykończenie wnętrza i dobór wyposażenia technologicznego w aspekcie wymagań GMP/GHP.
14	19.01.2026	Żywienie zbiorowe jako element edukacji i profilaktyki zdrowotnej.
15	26.01.2026	Ocena jakości żywienia (jadłospisów) w wybranych placówkach żywienia zbiorowego (oświatowych, sanatoriach, szpitalach).
Ćwiczenia - grupa 1		
Dzień tygodnia:	środa	
Godziny:	18:00-20:00	
Sala:	2072	
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń
1	06.10.2025	(1) Sprawy organizacyjne, (2) utworzenie grup projektowych, wybór realizowanego tematu, (3) opracowanie założeń projektowych, (4) Opracowanie jadłospisów dekadowych wraz ze strukturą wydawanych dań.
2	13.10.2025	Tworzenie schematu organizacyjnego wybranego zakładu żywienia zbiorowego ze szczególnym uwzględnieniem pionu żywienia. Przygotowanie harmonogramu pracy.
3	20.10.2025	Ustalenie receptur dań i kosztów surowców wykorzystanych do ich produkcji.
4	27.10.2025	Ustalenie dobowego/ średniego dobowego zapotrzebowania na surowce.
5	03.11.2025	Organizacja działu magazynowego zakładu żywienia zbiorowego (magazyny żywnościowe i nieżywnościowe).
6	10.11.2025	Organizacja działu produkcyjnego (cz.1): stanowiska pracy w przygotowalniach wstępnych i właściwych; dobór wyposażenia technologicznego; szacownie powierzchni pomieszczeń.

7	17.11.2025	Organizacja działu produkcyjnego (cz.2): stanowiska pracy w kuchni głównej; dobór wyposażenia technologicznego; szacownie powierzchni pomieszczenia.
8	24.11.2025	Oszacowanie powierzchni pomieszczeń wchodzących w skład działu ekspedycyjnego.
9	01.12.2025	Obliczenie powierzchni pomieszczeń działu socjalnego i konsumenckiego. Koncepcja układu funkcjonalnego (cz.1).
10	08.12.2025	Opracowanie układu funkcjonalnego pomieszczeń wchodzących w skład zaplecza produkcyjnego zakładu żywienia zbiorowego (cz.2).
11	15.12.2025	Opis wybranych stanowisk pracy zaplanowanych w pionie żywienia wybranego zakładu żywienia zbiorowego.
12	05.01.2026	Nauka obsługi programu AutoCad - cz. 1.
13	12.01.2026	Nauka obsługi programu AutoCad - cz. 2.
14	19.01.2026	Kreślenie rysunku projektowego – układ funkcjonalny pomieszczeń.
15	26.01.2026	Kreślenie rysunku projektowego – układ funkcjonalny pomieszczeń.
Ćwiczenia - grupa 2		
Dzień tygodnia:	poniedziałek	
Godziny:	14:00-16:00	
Sala:	2072	
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń
1	06.10.2025	(1) Sprawy organizacyjne, (2) utworzenie grup projektowych, wybór realizowanego tematu, (3) opracowanie założeń projektowych, (4) Opracowanie jadłospisów dekadowych wraz ze strukturą wydawanych dań.
2	13.10.2025	Tworzenie schematu organizacyjnego wybranego zakładu żywienia zbiorowego ze szczególnym uwzględnieniem pionu żywienia. Przygotowanie harmonogramu pracy.
3	20.10.2025	Ustalenie receptur dań i kosztów surowców wykorzystanych do ich produkcji.
4	27.10.2025	Ustalenie dobowego/ średniego dobowego zapotrzebowania na surowce.
5	03.11.2025	Organizacja działu magazynowego zakładu żywienia zbiorowego (magazyny żywnościowe i nieżywnościowe).
6	10.11.2025	Organizacja działu produkcyjnego (cz.1): stanowiska pracy w przygotowalniach wstępnych i właściwych; dobór wyposażenia technologicznego; szacownie powierzchni pomieszczeń.

7	17.11.2025	Organizacja działu produkcyjnego (cz.2): stanowiska pracy w kuchni głównej; dobór wyposażenia technologicznego; szacownie powierzchni pomieszczenia.
8	24.11.2025	Oszacowanie powierzchni pomieszczeń wchodzących w skład działu ekspedycyjnego.
9	01.12.2025	Obliczenie powierzchni pomieszczeń działu socjalnego i konsumenckiego. Koncepcja układu funkcjonalnego (cz.1).
10	08.12.2025	Opracowanie układu funkcjonalnego pomieszczeń wchodzących w skład zaplecza produkcyjnego zakładu żywienia zbiorowego (cz.2).
11	15.12.2025	Opis wybranych stanowisk pracy zaplanowanych w pionie żywienia wybranego zakładu żywienia zbiorowego.
12	05.01.2026	Nauka obsługi programu AutoCad - cz. 1.
13	12.01.2026	Nauka obsługi programu AutoCad - cz. 2.
14	19.01.2026	Kreślenie rysunku projektowego – układ funkcjonalny pomieszczeń.
15	26.01.2026	Kreślenie rysunku projektowego – układ funkcjonalny pomieszczeń.