

Tytuł przedmiotu:	<i>Wyposażenie zakładów żywienia</i>		
Kierunek:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	13.00-14.00		
Sala:	A2		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	06.10.2025	Podział i klasyfikacja zakładów gastronomicznych, obróbka wstępna surowców roślinnych i zwierzęcych	
2	13.10.2025	Maszyny do obierania i rozdrabniania, obróbka wstępna warzyw, owoców, mięsa	
3	20.10.2025	Urządzenia do smażenia - grille, płyty, aparaty smaźalnicze, patelnie, frytkownice	
4	27.10.2025	Obróbka termiczna żywności, podział aparatury do obróbki cieplnej, budowa i zasada działania kotłów warzelnych i streamerów	
5	03.11.2025	Rozwiązania konstrukcyjne oraz zastosowanie trzonów kuchennych, piece i piekarniki z konwekcją swobodną i wymuszoną	
6	10.11.2025	Maszyny i urządzenia do mycia i wyparzania naczyń	
7	17.11.2025	Automaty formujące żywność – produkty jednorodne, dwurodne i wielorodne	
8	24.11.2025	Urządzenia chłodnicze bez i z wymuszonym obiegiem powietrza w komorze, stoły, szafy, komory chłodnicze oraz mroźnicze	
9	01.12.2025	Urządzenie chłodnicze magazynowe, technologiczne i ekspozycyjne	
10	08.12.2025	Maszyny do napowietrzania i wyrabiania mas	

11	15.12.2025	Czynniki wpływające na efektywność procesu mycia naczyń, maszyny o działaniu ciągłym i okresowym	
12	05.01.2026	Wykorzystanie podczerwieni oraz fal mikrofalowych do obróbki cieplnej żywności cz. 1	
13	12.01.2026	Wykorzystanie podczerwieni oraz fal mikrofalowych do obróbki cieplnej żywności cz. 2	
14	19.01.2026	Urządzenia do restytucji i transportu żywności	
15	26.01.2026	Urządzenia i sprzęt do sporządzania i dystrybucji napojów gorących i zimnych	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	piątek		
Godziny:	8.00-11.00		
Sala:	HP07		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	03.10.2025	Podstawy techniki - schematy kinematyczne maszyn i urządzeń gastronomicznych; schematy ideowe maszyn i urządzeń gastronomicznych	<i>papier milimetrowy</i>
2	10.10.2025	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw/Rozdrabnianie ziemniaków i warzyw ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca	<i>wejściówka, fartuch</i>
3	17.10.2025	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw/Rozdrabnianie ziemniaków i warzyw ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca	<i>wejściówka, fartuch</i>
4	24.10.2025	Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnia, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa/Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie	<i>wejściówka, fartuch</i>

5	07.11.2025	Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnie, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa/Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie	<i>wejściówka, fartuch</i>
6	14.11.2025	Obróbka cieplna - zastosowanie nowych typów urządzeń grzewczych na przykładzie pieca konwekcyjno-parowego, pieca do pizzy/Obróbka cieplna - metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego i żeliwnego, steamer – urządzenie do gotowania w środowisku podwyższonego ciśnienia	<i>wejściówka, fartuch</i>
7	21.11.2025	Obróbka cieplna - zastosowanie nowych typów urządzeń grzewczych na przykładzie pieca konwekcyjno-parowego, pieca do pizzy/Obróbka cieplna - metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego i żeliwnego, steamer – urządzenie do gotowania w środowisku podwyższonego ciśnienia	<i>wejściówka, fartuch</i>
8	28.11.2025	Proces formowania produktów spożywczych, automat formujący rheon, dzielarko zaokrąglarka/Urządzenia do obróbki chłodniczej żywności	<i>wejściówka, fartuch</i>
9	05.12.2025	Proces formowania produktów spożywczych, automat formujący rheon, dzielarko zaokrąglarka/Urządzenia do obróbki chłodniczej żywności	<i>wejściówka, fartuch</i>
10	12.12.2025	Maszyny do obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców, grzewcze do smażenia w tłuszczu i beztłuszczowego, trzony, piece i steamer, prezentacja podsumowująca ćw. 2-7, kolokwium 1	<i>prezentacja, kolokwium</i>
11	19.12.2025	Wentylacja mechaniczna w zakładach gastronomicznych	
12	09.01.2026	Maszyny i urządzenia do mycia naczyń i sprzęt oraz środki do utrzymania czystości/Grzejnictwo mikrofalowe kuchnie mikrofalowe i piec mikrofalowy	<i>wejściówka, fartuch</i>

13	16.01.2026	Maszyny i urządzenia do mycia naczyń i sprzęt oraz środki do utrzymania czystości/Grzejnictwo mikrofalowe kuchnie mikrofalowe i piec mikrofalowy	<i>wejściówka, fartuch</i>
14	23.01.2026	Organizacja zaplecza zakładu gastronomicznego, układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	
15	30.01.2026	Wykorzystanie mikrofal w procesie ogrzewania żywności, proces formowania produktów spożywczych, zapewnienie stanu higienicznego naczyń w gastronomii, zastosowanie urządzeń chłodniczych w gastronomii, prezentacja podsumowująca ćw. 8, 9, 12, 13, kolokwium 2	<i>prezentacja, kolokwium</i>
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	czwartek		
Godziny:	12.00-15.00		
Sala:	HP07		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	02.10.2025	Podstawy techniki - schematy kinematyczne maszyn i urządzeń gastronomicznych; schematy ideowe maszyn i urządzeń gastronomicznych	<i>papier milimetrowy</i>
2	09.10.2025	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw/Rozdrabnianie ziemniaków i warzyw ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca	<i>wejściówka, fartuch</i>
3	16.10.2025	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw/Rozdrabnianie ziemniaków i warzyw ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca	<i>wejściówka, fartuch</i>
4	23.10.2025	Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnia, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa/Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie	<i>wejściówka, fartuch</i>
5	30.10.2025	Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnia, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa/Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie	<i>wejściówka, fartuch</i>

6	06.11.2025	Obróbka cieplna - zastosowanie nowych typów urządzeń grzewczych na przykładzie pieca konwekcyjno-parowego, pieca do pizzy/Obróbka cieplna - metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego i żeliwnego, steamer – urządzenie do gotowania w środowisku podwyższonego ciśnienia	<i>wejściówka, fartuch</i>
7	13.11.2025	Obróbka cieplna - zastosowanie nowych typów urządzeń grzewczych na przykładzie pieca konwekcyjno-parowego, pieca do pizzy/Obróbka cieplna - metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego i żeliwnego, steamer – urządzenie do gotowania w środowisku podwyższonego ciśnienia	<i>wejściówka, fartuch</i>
8	20.11.2025	Proces formowania produktów spożywczych, automat formujący rheon, dzielarko zaokrąglarka/Urządzenia do obróbki chłodniczej żywności	<i>wejściówka, fartuch</i>
9	27.11.2025	Proces formowania produktów spożywczych, automat formujący rheon, dzielarko zaokrąglarka/Urządzenia do obróbki chłodniczej żywności	<i>wejściówka, fartuch</i>
10	04.12.2025	Maszyny do obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców, grzewcze do smażenia w tłuszczu i beztłuszczowego, trzony, piece i steamer, prezentacja podsumowująca ćw. 2-7, kolokwium 1	<i>prezentacja, kolokwium</i>
11	11.12.2025	Wentylacja mechaniczna w zakładach gastronomicznych	
12	18.12.2025	Maszyny i urządzenia do mycia naczyń i sprzęt oraz środki do utrzymania czystości/Grzejnictwo mikrofalowe kuchnie mikrofalowe i piec mikrofalowy	<i>wejściówka, fartuch</i>
13	08.01.2026	Maszyny i urządzenia do mycia naczyń i sprzęt oraz środki do utrzymania czystości/Grzejnictwo mikrofalowe kuchnie mikrofalowe i piec mikrofalowy	<i>wejściówka, fartuch</i>
14	15.01.2026	Organizacja zaplecza zakładu gastronomicznego, układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	
15	22.01.2026	Wykorzystanie mikrofal w procesie ogrzewania żywności, proces formowania produktów spożywczych, zapewnienie stanu higienicznego naczyń w gastronomii, zastosowanie urządzeń chłodniczych w gastronomii, prezentacja podsumowująca ćw. 8, 9, 12, 13, kolokwium 2	<i>prezentacja, kolokwium</i>

Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	15.00-18.00		
Sala:	HP07		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	01.10.2025	Podstawy techniki - schematy kinematyczne maszyn i urządzeń gastronomicznych; schematy ideowe maszyn i urządzeń gastronomicznych	<i>papier milimetrowy</i>
2	08.10.2025	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw/Rozdrabnianie ziemniaków i warzyw ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca	<i>wejściówka, fartuch</i>
3	15.10.2025	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw/Rozdrabnianie ziemniaków i warzyw ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca	<i>wejściówka, fartuch</i>
4	22.10.2025	Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnia, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa/Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie	<i>wejściówka, fartuch</i>
5	29.10.2025	Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnia, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa/Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie	<i>wejściówka, fartuch</i>
6	05.11.2025	Obróbka cieplna - zastosowanie nowych typów urządzeń grzewczych na przykładzie pieca konwekcyjno-parowego, pieca do pizzy/Obróbka cieplna - metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego i żeliwnego, steamer – urządzenie do gotowania w środowisku podwyższonego ciśnienia	<i>wejściówka, fartuch</i>
7	12.11.2025	Obróbka cieplna - zastosowanie nowych typów urządzeń grzewczych na przykładzie pieca konwekcyjno-parowego, pieca do pizzy/Obróbka cieplna - metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego i żeliwnego, steamer – urządzenie do gotowania w środowisku podwyższonego ciśnienia	<i>wejściówka, fartuch</i>
8	19.11.2025	Proces formowania produktów spożywczych, automat formujący rheon, dzielarko zaokrąglarka/Urządzenia do obróbki chłodniczej żywności	<i>wejściówka, fartuch</i>

9	26.11.2025	Proces formowania produktów spożywczych, automat formujący rheon, dzielarko zaokrąglarka/Urządzenia do obróbki chłodniczej żywności	<i>wejściówka, fartuch</i>
10	03.12.2025	Maszyny do obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców, grzewcze do smażenia w tłuszczu i beztłuszczowego, trzony, piece i steamer, prezentacja podsumowująca ćw. 2-7, kolokwium 1	<i>prezentacja, kolokwium</i>
11	10.12.2025	Wentylacja mechaniczna w zakładach gastronomicznych	
12	17.12.2025	Maszyny i urządzenia do mycia naczyń i sprzęt oraz środki do utrzymania czystości/Grzejnictwo mikrofalowe kuchnie mikrofalowe i piec mikrofalowy	<i>wejściówka, fartuch</i>
13	07.01.2026	Maszyny i urządzenia do mycia naczyń i sprzęt oraz środki do utrzymania czystości/Grzejnictwo mikrofalowe kuchnie mikrofalowe i piec mikrofalowy	<i>wejściówka, fartuch</i>
14	14.01.2026	Organizacja zaplecza zakładu gastronomicznego, układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	
15	21.01.2026	Wykorzystanie mikrofal w procesie ogrzewania żywności, proces formowania produktów spożywczych, zapewnienie stanu higienicznego naczyń w gastronomii, zastosowanie urządzeń chłodniczych w gastronomii, prezentacja podsumowująca ćw. 8, 9, 12, 13, kolokwium 2	<i>prezentacja, kolokwium</i>
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	piątek		
Godziny:	11.00-14.00		
Sala:	HP07		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	03.10.2025	Podstawy techniki - schematy kinematyczne maszyn i urządzeń gastronomicznych; schematy ideowe maszyn i urządzeń gastronomicznych	<i>papier milimetrowy</i>
2	10.10.2025	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw/Rozdrabnianie ziemniaków i warzyw ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca	<i>wejściówka, fartuch</i>

3	17.10.2025	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw/Rozdrabnianie ziemniaków i warzyw ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca	<i>wejściówka, fartuch</i>
4	24.10.2025	Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnie, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa/Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie	<i>wejściówka, fartuch</i>
5	07.11.2025	Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnie, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa/Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie	<i>wejściówka, fartuch</i>
6	14.11.2025	Obróbka cieplna - zastosowanie nowych typów urządzeń grzewczych na przykładzie pieca konwekcyjno-parowego, pieca do pizzy/Obróbka cieplna - metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego i żeliwnego, steamer – urządzenie do gotowania w środowisku podwyższonego ciśnienia	<i>wejściówka, fartuch</i>
7	21.11.2025	Obróbka cieplna - zastosowanie nowych typów urządzeń grzewczych na przykładzie pieca konwekcyjno-parowego, pieca do pizzy/Obróbka cieplna - metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego i żeliwnego, steamer – urządzenie do gotowania w środowisku podwyższonego ciśnienia	<i>wejściówka, fartuch</i>
8	28.11.2025	Proces formowania produktów spożywczych, automat formujący rheon, dzielarko zaokrąglarka/Urządzenia do obróbki chłodniczej żywności	<i>wejściówka, fartuch</i>
9	05.12.2025	Proces formowania produktów spożywczych, automat formujący rheon, dzielarko zaokrąglarka/Urządzenia do obróbki chłodniczej żywności	<i>wejściówka, fartuch</i>
10	12.12.2025	Maszyny do obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców, grzewcze do smażenia w tłuszczu i beztłuszczowego, trzony, piece i steamer, prezentacja podsumowująca ćw. 2-7, kolokwium 1	<i>prezentacja, kolokwium</i>
11	19.12.2025	Wentylacja mechaniczna w zakładach gastronomicznych	
12	09.01.2026	Maszyny i urządzenia do mycia naczyń i sprzęt oraz środki do utrzymania czystości/Grzejnictwo mikrofalowe kuchnie mikrofalowe i piec mikrofalowy	<i>wejściówka, fartuch</i>
13	16.01.2026	Maszyny i urządzenia do mycia naczyń i sprzęt oraz środki do utrzymania czystości/Grzejnictwo mikrofalowe kuchnie mikrofalowe i piec mikrofalowy	<i>wejściówka, fartuch</i>

14	23.01.2026	Organizacja zaplecza zakładu gastronomicznego, układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	
15	30.01.2026	Wykorzystanie mikrofal w procesie ogrzewania żywności, proces formowania produktów spożywczych, zapewnienie stanu higienicznego naczyń w gastronomii, zastosowanie urządzeń chłodniczych w gastronomii, prezentacja podsumowująca ćw. 8, 9, 12, 13, kolokwium 2	<i>prezentacja, kolokwium</i>