

Tytuł przedmiotu:	Wypożyczenie zakładów żywienia zbiorowego		
Kierunek:	Dietetyka		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	licencjackie		
Rok studiów:	1		
Semestr:	letni		
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	niedziela		
Godziny:	8-11		
Sala:	HP 7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	15.03.2026	czystości	<i>fartuch</i>
2	29.03.2026	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw oraz rozdrabnianie ziemniaków i warzyw ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca	<i>fartuch</i>
3	19.04.2026	grzewczych - pieca konwekcyjno-parowego, pieca ciśnieniowego "steamer"	<i>fartuch</i>
4	10.05.2026	Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie	<i>fartuch</i>
5	31.05.2026	frytkownica ciśnieniowa	<i>fartuch</i>
6	14.06.2026	Obróbka cieplna - nowoczesne metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego, żeliwnego	<i>fartuch</i>
7	28.06.2026	Proces formowania produktów spożywczych, automat formujący rheon, dzielarko zaokrąglarka	<i>fartuch, kolokwium</i>
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	15-18		
Sala:	HP 7		

Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	14.03.2026	Maszyny i urządzenia do mycia naczyń i sprzętu oraz środki do utrzymania czystości	<i>fartuch</i>
2	28.03.2026	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw oraz rozdrabnianie ziemniaków i warzyw ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca	<i>fartuch</i>
3	18.04.2026	Obróbka cieplna produktów spożywczych - zastosowanie wybranych urządzeń grzewczych - pieca konwekcyjno-parowego, pieca ciśnieniowego "steamer"	<i>fartuch</i>
4	09.05.2026	Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie	<i>fartuch</i>
5	30.05.2026	Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnie, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa	<i>fartuch</i>
6	13.06.2026	Obróbka cieplna - nowoczesne metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego, żeliwnego	<i>fartuch</i>
7	27.06.2026	Proces formowania produktów spożywczych, automat formujący rheon, dzielarko zaokrąglarka	<i>fartuch, kolokwium</i>
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	niedziela		
Godziny:	11-14		
Sala:	HP 7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	15.03.2026	Maszyny i urządzenia do mycia naczyń i sprzętu oraz środki do utrzymania czystości	<i>fartuch</i>

2	29.03.2026	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw oraz rozdrabnianie ziemniaków i warzyw ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca	fartuch
3	19.04.2026	Obróbka cieplna produktów spożywczych - zastosowanie wybranych urządzeń grzewczych - pieca konwekcyjno-parowego, pieca ciśnieniowego "steamer"	fartuch
4	10.05.2026	Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie	fartuch
5	31.05.2026	Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnia, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa	fartuch
6	14.06.2026	Obróbka cieplna - nowoczesne metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego, żeliwnego	fartuch
7	28.06.2026	Proces formowania produktów spożywczych, automat formujący rheon, dzielarko zaokrąglarka	fartuch, kolokwium
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	niedziela		
Godziny:	14-17		
Sala:	HP 7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	15.03.2026	Maszyny i urządzenia do mycia naczyń i sprzętu oraz środki do utrzymania czystości	fartuch
2	29.03.2026	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw oraz rozdrabnianie ziemniaków i warzyw ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca	fartuch

3	19.04.2026	Obróbka cieplna produktów spożywczych - zastosowanie wybranych urządzeń grzewczych - pieca konwekcyjno-parowego, pieca ciśnieniowego "steamer"	<i>fartuch</i>
4	10.05.2026	Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie	<i>fartuch</i>
5	31.05.2026	Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnia, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa	<i>fartuch</i>
6	14.06.2026	Obróbka cieplna - nowoczesne metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego, żeliwnego	<i>fartuch</i>
7	28.06.2026	Proces formowania produktów spożywczych, automat formujący rheon, dzielarko zaokrąglarka	<i>fartuch, kolokwium</i>