

Tytuł przedmiotu:	Wypożyczenie zakładów żywienia zbiorowego		
Kierunek:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	licencjackie		
Rok studiów:	1		
Semestr:	letni		
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	Środa		
Godziny:	13-16		
Sala:	HP 7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.03.2026	Omówienie harmonogramu i zasad zaliczenia ćwiczeń. Wprowadzenie do obróbki mechanicznej stosowanej w zakładach gastronomicznych oraz grzejnictwa mikrofalowego.	Podział grupy na dwa zespoły.
2	11.03.2026	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
3	18.03.2026	Rozdrabnianie wybranych półproduktów ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
4	25.03.2026	Proces formowania produktów spożywczych- makaroniarka, automat formujący, dzielarko zaokrąglarka,	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
5	01.04.2026	Grzejnictwo mikrofalowe kuchnie mikrofalowe i piec mikrofalowy	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
6	08.04.2026	Wprowadzenie do obróbki termicznej, kolokwium z ćwiczeń 1 - 5 (cykl 1).	Na ostatniej godzinie zajęć kolokwium.
7	15.04.2026	Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnie, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.

8	22.04.2026	Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego-grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
9	29.04.2026	Obróbka cieplna - zastosowanie nowych typów urządzeń grzewczych na przykładzie pieca konwekcyjno-parowego, pieca do pizzy.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
10	06.05.2026	Obróbka cieplna – steamer urządzenie do gotowania w parze pod ciśnieniem. kolokwium (cykl 2).	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
11	13.05.2026	Wprowadzenie chłodnictwo, transport oraz układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, kolokwium z ćwiczeń 6-10) cykl 2.	Na ostatniej godzinie zajęć kolokwium.
12	20.05.2026	Obróbka cieplna - nowoczesne metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego, żeliwnego	Obowiązkowy fartuch, realizacja w trzech zespołach, sprawozdanie.
13	27.05.2026	Maszyn i urządzenia do mycia naczyń i sprzętu gastronomicznego.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w trzech zespołach, sprawozdanie.
14	03.06.2026	Urządzenia do obróbki chłodniczej żywności.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w trzech zespołach, sprawozdanie.
15	10.06.2026	Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, kolokwium z ćwiczeń 11-15 (cykl nr 3).	Na ostatniej godzinie zajęć kolokwium.
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	Czwartek		
Godziny:	8-11		
Sala:	HP 7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	05.03.2026	Omówienie harmonogramu i zasad zaliczenia ćwiczeń. Wprowadzenie do obróbki mechanicznej stosowanej w zakładach gastronomicznych oraz grzejnictwa mikrofalowego.	Podział grupy na dwa zespoły.

2	12.03.2026	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
3	19.03.2026	Rozdrabnianie wybranych półproduktów ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
4	26.03.2026	Proces formowania produktów spożywczych- makaroniarka, automat formujący, dzielarko zaokrąglarka,	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
5	02.04.2026	Grzejnictwo mikrofalowe kuchnie mikrofalowe i piec mikrofalowy	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
6	09.04.2026	Wprowadzenie do obróbki termicznej, kolokwium z ćwiczeń 1 - 5 (cykl 1).	Na ostatniej godzinie zajęć kolokwium.
7	16.04.2026	Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnie, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
8	23.04.2026	Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego- grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
9	30.04.2026	Obróbka cieplna - zastosowanie nowych typów urządzeń grzewczych na przykładzie pieca konwekcyjno-parowego, pieca do pizzy.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
10	07.05.2026	Obróbka cieplna – steamer urządzenie do gotowania w parze pod ciśnieniem. kolokwium (cykl 2).	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
11	14.05.2026	Wprowadzenie chłodnictwo, transport oraz układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, kolokwium z ćwiczeń 6-10) cykl 2.	Na ostatniej godzinie zajęć kolokwium.
12	21.05.2026	Obróbka cieplna - nowoczesne metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego, żeliwnego	Obowiązkowy fartuch, realizacja w trzech zespołach, sprawozdanie.
13	28.05.2026	Maszyn i urządzenia do mycia naczyń i sprzętu gastronomicznego.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w trzech zespołach, sprawozdanie.
14	11.06.2026	Urządzenia do obróbki chłodniczej żywności.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w trzech zespołach, sprawozdanie.

15	18.06.2026	Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, kolokwium z ćwiczeń 11-15 (cykl nr 3).	Na ostatniej godzinie zajęć kolokwium.
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	środa	od 10 zajęć poniedziałek	
Godziny:	10-13; 11-14		
Sala:	HP 7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.03.2026	Omówienie harmonogramu i zasad zaliczenia ćwiczeń. Wprowadzenie do obróbki mechanicznej stosowanej w zakładach gastronomicznych oraz grzejnictwa mikrofalowego.	Podział grupy na dwa zespoły.
2	11.03.2026	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
3	18.03.2026	Rozdrabnianie wybranych półproduktów ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
4	25.03.2026	Proces formowania produktów spożywczych- makaroniarka, automat formujący, dzielarko zaokrąglarka,	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
5	01.04.2026	Grzejnictwo mikrofalowe kuchnie mikrofalowe i piec mikrofalowy	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
6	15.04.2026	Wprowadzenie do obróbki termicznej, kolokwium z ćwiczeń 1 - 5 (cykl 1).	Na ostatniej godzinie zajęć kolokwium.
7	22.04.2026	Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnie, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
8	29.04.2026	Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego- grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.

9	06.05.2026	Obróbka cieplna - zastosowanie nowych typów urządzeń grzewczych na przykładzie pieca konwekcyjno-parowego, pieca do pizzy.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
10	12.05.2026	Obróbka cieplna – steamer urządzenie do gotowania w parze pod ciśnieniem. kolokwium (cykl 2).	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
11	19.05.2026	Wprowadzenie chłodnictwo, transport oraz układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, kolokwium z ćwiczeń 6-10) cykl 2.	Na ostatniej godzinie zajęć kolokwium.
12	26.05.2026	Obróbka cieplna - nowoczesne metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego, żeliwnego	Obowiązkowy fartuch, realizacja w trzech zespołach, sprawozdanie.
13	02.06.2026	Maszyn i urządzenia do mycia naczyń i sprzętu gastronomicznego.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w trzech zespołach, sprawozdanie.
14	09.06.2026	Urządzenia do obróbki chłodniczej żywności.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w trzech zespołach, sprawozdanie.
15	16.06.2026	Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, kolokwium z ćwiczeń 11-15 (cykl nr 3).	Na ostatniej godzinie zajęć kolokwium.
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	16-19		
Sala:	HP 7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	03.03.2026	Omówienie harmonogramu i zasad zaliczenia ćwiczeń. Wprowadzenie do obróbka mechanicznej stosowanej w zakładach gastronomicznych oraz grzejnictwa mikrofalowego.	Podział grupy na dwa zespoły.
2	10.03.2026	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.

3	17.03.2026	Rozdrabnianie wybranych półproduktów ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
4	24.03.2026	Proces formowania produktów spożywczych- makaroniarka, automat formujący, dzielarko zaokrąglarka,	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
5	31.03.2026	Grzejnictwo mikrofalowe kuchnie mikrofalowe i piec mikrofalowy	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
6	07.04.2026	Wprowadzenie do obróbki termicznej, kolokwium z ćwiczeń 1 - 5 (cykl 1).	Na ostatniej godzinie zajęć kolokwium.
7	14.04.2026	Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnie, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
8	21.04.2026	Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego- grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
9	28.04.2026	Obróbka cieplna - zastosowanie nowych typów urządzeń grzewczych na przykładzie pieca konwekcyjno-parowego, pieca do pizzy.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
10	05.05.2026	Obróbka cieplna – steamer urządzenie do gotowania w parze pod ciśnieniem. kolokwium (cykl 2).	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
11	12.05.2026	Wprowadzenie chłodnictwo, transport oraz układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, kolokwium z ćwiczeń 6-10) cykl 2.	Na ostatniej godzinie zajęć kolokwium.
12	19.05.2026	Obróbka cieplna - nowoczesne metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego, żeliwnego	Obowiązkowy fartuch, realizacja w trzech zespołach, sprawozdanie.
13	26.05.2026	Maszyn i urządzenia do mycia naczyń i sprzętu gastronomicznego.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w trzech zespołach, sprawozdanie.
14	09.06.2026	Urządzenia do obróbki chłodniczej żywności.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w trzech zespołach, sprawozdanie.
15	16.06.2026	Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, kolokwium z ćwiczeń 11-15 (cykl nr 3).	Na ostatniej godzinie zajęć kolokwium.

Ćwiczenia - grupa 5			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	9-12		
Sala:	HP 7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	03.03.2026	Omówienie harmonogramu i zasad zaliczenia ćwiczeń. Wprowadzenie do obróbka mechanicznej stosowanej w zakładach gastronomicznych oraz grzejnictwa mikrofalowego.	Podział grupy na 2 zespoły
2	10.03.2026	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w 2 zespołach, sprawdzanie
3	17.03.2026	Rozdrabnianie wybranych półproduktów ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w 2 zespołach, sprawdzanie
4	24.03.2026	Proces formowania produktów spożywczych- makaroniarka, automat formujący, dzielarko zaokrąglarka,	Obowiązkowy fartuch, realizacja w 2 zespołach, sprawdzanie
5	31.03.2026	Grzejnictwo mikrofalowe kuchnie mikrofalowe i piec mikrofalowy	Obowiązkowy fartuch, realizacja w 2 zespołach, sprawdzanie
6	07.04.2026	Wprowadzenie do obróbki termicznej, kolokwium z ćwiczeń 1 - 5 (cykl 1).	Na ostatniej godzinie kolokwium
7	14.04.2026	Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnie, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w 2 zespołach, sprawdzanie
8	21.04.2026	Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego- grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w 2 zespołach, sprawdzanie
9	28.04.2026	Obróbka cieplna - zastosowanie nowych typów urządzeń grzewczych na przykładzie pieca konwekcyjno-parowego, pieca do pizzy.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w 2 zespołach, sprawdzanie

10	05.05.2026	Obróbka cieplna – steamer urządzenie do gotowania w parze pod ciśnieniem. kolokwium (cykl 2).	Obowiązkowy fartuch, realizacja w 2 zespołach, sprawdzanie
11	12.05.2026	Wprowadzenie chłdnictwo, transport oraz układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, kolokwium z ćwiczeń 6-10) cykl 2.	Na ostatniej godzinie kolokwium
12	19.05.2026	Obróbka cieplna - nowoczesne metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego, żeliwnego	Obowiązkowy fartuch, realizacja w 3 zespołach, sprawdzanie
13	26.05.2026	Maszyn i urządzenia do mycia naczyń i sprzętu gastronomicznego.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w 3 zespołach, sprawdzanie
14	09.06.2026	Urządzenia do obróbki chłodniczej żywności.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w 3 zespołach, sprawdzanie
15	16.06.2026	Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, kolokwium z ćwiczeń 11-15 (cykl nr 3).	Na ostatniej godzinie kolokwium
Ćwiczenia - grupa 6			
Dzień tygodnia:	Czwartek		
Godziny:	11-14		
Sala:	HP 7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	05.03.2026	Omówienie harmonogramu i zasad zaliczenia ćwiczeń. Wprowadzenie do obróbka mechanicznej stosowanej w zakładach gastronomicznych oraz grzejnictwa mikrofalowego.	Podział grupy na dwa zespoły.
2	12.03.2026	Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
3	19.03.2026	Rozdrabnianie wybranych półproduktów ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.

4	26.03.2026	Proces formowania produktów spożywczych- makaroniarka, automat formujący, dzielarko zaokrąglarka.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
5	02.04.2026	Grzejnictwo mikrofalowe kuchnie mikrofalowe i piec mikrofalowy.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
6	09.04.2026	Wprowadzenie do obróbki termicznej, kolokwium z ćwiczeń 1 - 5 (cykl 1).	Na ostatniej godzinie zajęć kolokwium.
7	16.04.2026	Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnie, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
8	23.04.2026	Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego- grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
9	30.04.2026	Obróbka cieplna - zastosowanie nowych typów urządzeń grzewczych na przykładzie pieca konwekcyjno-parowego, pieca do pizzy.	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
10	07.05.2026	Obróbka cieplna – steamer urządzenie do gotowania w parze pod ciśnieniem. kolokwium (cykl 2).	Obowiązkowy fartuch, realizacja ćwiczeń w dwóch zespołach, sprawozdanie.
11	14.05.2026	Wprowadzenie chłodnictwo, transport oraz układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, kolokwium z ćwiczeń 6-10) cykl 2.	Na ostatniej godzinie zajęć kolokwium.
12	21.05.2026	Obróbka cieplna - nowoczesne metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego, żeliwnego.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w trzech zespołach, sprawozdanie.
13	28.05.2026	Maszyn i urządzenia do mycia naczyń i sprzętu gastronomicznego.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w trzech zespołach, sprawozdanie.
14	11.06.2026	Urządzenia do obróbki chłodniczej żywności.	Obowiązkowy fartuch, realizacja w trzech zespołach, sprawozdanie.
15	18.06.2026	Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, kolokwium z ćwiczeń 11-15 (cykl nr 3).	Na ostatniej godzinie zajęć kolokwium.