

1. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego

- 1** Dział socjalny
 - 1.1. Szatnia dla personelu
 - 1.2. Pomieszczenie natrysków
 - 1.3. zespół sanitarny
 - 1.4. Pokój socjalny
- 2** Dział administracyjny
 - 2.1. Pomieszczenia biurowe
 - 2.2. Szatnia
 - 2.3. Zespół sanitarny
- 3** Dział magazynowy
 - 3.1. Magazyny żywnościowe niechłodzone
 - 3.2. Magazyny żywnościowe chłodzone
 - 3.3. Magazyny nieżywnościowe
- 4** Dział produkcyjny
 - 4.1. Przygotownia obróbki wstępnej brudnej
 - 4.2. Przygotownia obróbki wstępnej czystej
 - 4.3. Kuchnia gorąca – główna
 - 4.4. Kuchnia zimna
 - 4.5. Pracownia cukiernicza
 - 4.6. Zmywalnia naczyń kuchennych
 - 4.7. Pomieszczenie biurowe i magazyn podręczny szefa kuchni
- 5** Zmywalnia
 - 5.1. Wymagania techniczne
 - 5.2. Mycie naczyń
 - 5.3. Podział maszyn myjących
- 6** Dział Ekspedycyjny
 - 6.1. Urządzenia do napojów zimnych i mrożonych
 - 6.2. Urządzenia do napojów gorących
 - 6.3. Urządzenia do transportu wewnętrznego
- 7** Pomieszczenia handlowe
 - 7.1. Sala konsumencka
 - 7.2. Samoobsługa w zakładzie gastronomicznym
 - 7.3. Przedśionek, hol oraz zespół sanitarny i szatnie dla konsumentów
 - 7.4. Urządzenia do rozliczeń kelnerskich

2. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej

- 8** Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej brudnej
 - 8.1. Urządzenia do sortowania
 - 8.2. Urządzenia do mycia owoców i warzyw
 - 8.3. Urządzenia do czyszczenia i płukania
- 9** Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej czystej
 - 9.1. Urządzenia do rozdrabniania warzyw
 - 9.2. Urządzenia do rozdrabniania i spulchniania mięsa
 - 9.3. Urządzenia do krojenia mięsa, chleba i sera
 - 9.4. Urządzenia do wyrabiania ciasta i ubijania masy
 - 9.5. Urządzenia uniwersalne

3. Urządzenia do obróbki cieplnej

- 10 Trzony kuchenne
- 11 Taborety kuchenne
- 12 Płyty grzejne
 - 12.1. Ceramiczne
 - 12.2. Indukcyjne
 - 12.3. Do smażenia beztłuszczowego
- 13 Kotły warzelne
- 14 Szybkowary
- 15 Patelnie elektryczne
- 16 Kuchnie mikrofalowe
- 17 Piece
 - 17.1. Segmentacyjne
 - 17.2. Konwekcyjne
 - 17.3. Konwekcyjno-parowe
- 18 Urządzenia podgrzewcze

4. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnice

- 19 Urządzenia chłodnicze
- 20 Urządzenia zamrażalnice
- 21 Urządzenia chłodnicze i zamrażalnice w magazynach
- 22 Urządzenia chłodnicze technologiczne
 - 22.1. Stoły chłodnicze
 - 22.2. Schładzarki / zamrażarki szokowe
 - 22.3. Lodówki do przechowywania próbek żywności
- 23 Urządzenia chłodnicze ekspozycyjne
 - 23.1. Witrynowe lamy chłodnicze
 - 23.2. Witryny cukiernicze
 - 23.3. Konserwatory do lodów
 - 23.4. Witryny chłodnicze do napojów

5. Drobnny sprzęt gastronomiczny

- 24 Naczynia do obróbki cieplnej
 - 24.1. Garnki i pokrywki
 - 24.2. Patelnie
 - 24.3. Brytfanny
 - 24.4. Wok, tadżin i kebab
 - 24.5. Piec i akcesoria do pizzy
 - 24.6. Garnek i akcesoria do FONDUE AU FROMAGE
- 25 Akcesoria kuchenne
 - 25.1. Naczynia do przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych
 - 25.2. Chochle i cedzaki
 - 25.3. Przybory do smażenia
 - 25.4. Przybory do serwowania
 - 25.5. Urządzenia i naczynia do mierzenia i ważenia
 - 25.6. Dodatkowe akcesoria kuchenne

- 26 Naczynia do podawania potraw i napojów
 - 26.1. Naczynia do podawania zup
 - 26.2. Naczynia do podawania dań zasadniczych (głównych)
 - 26.3. Naczynia do podawania deserów
 - 26.4. Naczynia do podawania napojów

6. Instalacje techniczne w zakładzie gastronomicznym

- 27 Instalacja elektryczna
 - 27.1. Rola i zadania instalacji elektrycznej
 - 27.2. Instalacja oświetleniowa i siłowa
 - 27.3. Ochrona przeciwporażeniowa
- 28 Instalacja wodna i kanalizacyjna
 - 28.1. Instalacja wodna
 - 28.2. Instalacja kanalizacyjna
- 29 Instalacja gazowa
- 30 Instalacja ogrzewcza
- 31 Instalacje wentylacyjne i klimatyzacyjne
 - 31.1. Instalacje wentylacyjne
 - 31.2. Instalacje klimatyzacyjne

7. Podstawowe zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych

- 32 Zasady użytkowania urządzeń elektrycznych
- 33 Zasady użytkowania urządzeń gazowych
- 34 Zasady użytkowania urządzeń ciśnieniowych

Słownik

Literatura