

OBSAH

ÚVOD

1. VELKOKUCHYŇSKÁ ZAŘÍZENÍ A OSTATNÍ PROSTŘEDKY POUŽÍVANÉ VE SPOLEČNÉM STRAVOVÁNÍ
 - 1.1. Velkokuchyňská zařízení pro mechanické zpracování potravin
 - 1.2. Velkokuchyňská zařízení pro tepelné zpracování potravin
 - 1.3. Velkokuchyňská zařízení pro udržování teploty hotových pokrmů
 - 1.4. Velkokuchyňská zařízení pro chlazení
 - 1.4.1. Chladicí vitríny
 - 1.5. Zařízení pro přípravu nápojů
 - 1.5.1. Chladicí výčepní stoly
 - 1.5.2. Chladicí výčepní skříně
 - 1.5.3. Výrobníky sifonu
 - 1.5.4. Výrobníky limonád
 - 1.5.5. Výrobníky mléčných koktejlů
 - 1.5.6. Výrobníky ledu
 - 1.5.7. Průtokové chladiče
 - 1.5.8. Kávovary (espresa)
 - 1.5.9. Prodejní automaty
 - 1.6. Velkokuchyňská zařízení na umývání nádobí a likvidaci odpadu
 - 1.6.1. Stroje na umytí a čistění stříbrného nádobí a příborů
 - 1.6.2. Drtiče kuchyňských odpadků
 - 1.7. Prostředky pro dopravu hotových pokrmů a nápojů
 - 1.7.1. Termosy
 - 1.7.2. Termoporty
 - 1.7.3. Vozíky pro dopravu pokrmů
 - 1.8. Technika progresivních stravovacích systémů
 - 1.8.1. Technika systémů "COOK-SERVE" (UVAŘENO-VYDÁNO)
 - 1.8.2. Technika systémů "COOK-FREEZE" (UVAŘENO-ZMRAZENO)
 - 1.8.3. Technika systémů "COOK-CHILL" (UVAŘENO-ZCHLAZENO)
 - 1.8.4. Technika systémů využívajících sterilovaných pokrmů
 - 1.8.5. Technika smíšených systémů "MIX SYSTEMS"
 - 1.9. Zařízení skladů společného stravování

- 1.9.1. Technika pro paletizaci a ostatní ložné práce
- 1.9.2. Váhy
- 1.9.3. Chladicí technika ve skladech společného stravování
- 1.9.4. Technika pro automatizaci skladové evidence
- 1.10. Kuchyňský nábytek
- 1.10.1. Pracovní a výdejní stoly
- 1.10.2. Regály a police
- 1.10.3. Řeznické špalky
- 1.11. Systémy ošetřování
- 1.12. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

2. STAVEBNĚ TECHNICKÉ A TECHNOLOGICKÉ POŽADAVKY NA PROVOZY SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ

- 2.1. Umístění a velikost závoďu
- 2.2. Instalační zařízení
 - 2.2.1. Zásobování pitnou vodou
 - 2.2.2. Kanalizace
 - 2.2.3. Elektrické vedení
 - 2.2.4. Plynové vedení
- 2.3. Klimatizace
 - 2.3.1. Vytápění
 - 2.3.2. Větrání
- 2.4. Úpravy stěn a stropů
- 2.5. Konstrukce podlah
- 2.6. Okna a osvětlení
 - 2.6.1. Osvětlení
 - 2.6.2. Okna
- 2.7. Dveře
- 2.8. Rozdělení provozů společného stravování z provozního hlediska
 - 2.8.1. Výrobní část
 - 2.8.2. Spotřební část
 - 2.8.3. Skladovací část
 - 2.8.4. Ostatní části stravovacího provozu

3. METODICKÝ POSTUP MODERNIZACE ZÁVODU SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ
 - 3.1. Stanovení cíle
 - 3.2. Shromáždění a vyhodnocení informací
 - 3.2.1. Analýza technologických postupů výroby pokrmů
 - 3.2.2. Analýza možností zabezpečení technologických postupů technikou
 - 3.2.3. Zpracování ideového návrhu
 - 3.2.4. Konečné řešení
4. VÝSTAVBA ZÁVODŮ SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ
 - 4.1. Stavební úpravy v závodech společného stravování
 - 4.1.1. Údržba stavebních objektů
 - 4.1.2. Opravy stavebních objektů
 - 4.1.3. Rekonstrukce stavebních objektů
 - 4.2. Nová výstavba závodů společného stravování
 - 4.2.1. Získání pozemku
 - 4.2.2. Stavební povolení
 - 4.2.3. Kolaudační rozhodnutí

KLÍČOVÁ SLOVA

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

Sign. 9641

UNIVERZITA TOMÁŠE BATI VE ZLÍNĚ
ÚSTŘEDNÍ KNIHOVNA

č. inv. 82548 vol. př.