

Obsah

1. Úvod do předmětu /3

- 1.1 Společné stravování, jeho formy, střediska výroby, odbytu a ubytování /3
- 1.2 Ostatní prostory, hygienická a sociální zařízení /5
- 1.3 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci (BOZP)/5

2. Zařízení výrobních středisek /7

- 2.1 Jednoduchá zařízení ve skladovacích, výrobních a ostatních prostorách – váhy, pracovní stoly, přepravní vozíky /10
- 2.2 Nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů /12

3. Zařízení pro hygienu nádobí a nářadí /14

- 3.1 Zásobníkové a průtokové ohřívače vody /14
- 3.2 Mycí stroje a mycí dřezy /14
- 3.3 Dodržování pravidel BOZP /16

4. Stroje pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje, jejich ošetřování /17

- 4.1 Univerzální stroje a přídavná zařízení /17
- 4.2 Jedno a víceúčelové strojky /19
- 4.3 Stroje na zpracování těsta a zeleniny /22
- 4.4 Stroje na zpracování masa /25
- 4.5 Mytí a dezinfekce kuchyňských strojů /27

5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů /27

- 5.1 Druhy zařízení pro tepelnou úpravu jídel /28
- 5.2 Obsluha zařízení /41

6. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla /41

- 6.1 Vodní lázeň, ohřívací stoly a skříně – režony /41
- 6.2 Vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy, termosy /45
- 6.3 Dodržování BOZP /46

7. Chladicí a mrazicí zařízení /47

- 7.1 Druhy chladicích zařízení /47
- 7.2 Druhy mrazicích zařízení /50
- 7.3 Hygiena provozu chladicích a mrazicích zařízení /52

8. Sklady /53

- 8.1 Vybavení skladů /53
- 8.2 Údržba a hygiena skladů /55
- 8.3 BOZP ve skladech /55

9. Odbytová střediska /57

- 9.1 Požadavky na zařízení odbytových středisek /60
- 9.2 Vybavení a zařízení jednotlivých středisek /61
- 9.3 Osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, klimatizace, podlahy /63
- 9.4 Doplnkový prodej a služby pro hosty /65

10. Z oficiální jednotné klasifikace ubytovacích zařízení ČR /67

Použitá literatura /70