INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi
Reg.č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Tematický okruh:	Zařízení výrobních středisek 1. Charakteristika výrobních středisek (DUM č. 1)
Jméno autora:	František Pospíšil
Datum:	18. leden 2014
Ročník: (Cíl. skupina):	1. a 2. ročník gastronomických škol
Anotace:	Obsah výukového materiálu si klade za cíl informovat žáky středního vzdělávání o základním zařízení, vybavení a uspořádání výrobních středisek s důrazem na hygienu a bezpečnost při práci. Teoretické znalosti následně žáci uplatňují v laboratorním provozu, na učebních a provozních praxích.

ZAŘÍZENÍ VÝROBNÍCH STŘEDISEK

1. Charakteristika výrobních středisek

- nejsložitější ve veřejném stravování
- dodržování hygienických předpisů
- požadavky na:
  - množství vyráběných pokrmů
  - menu
  - směnnost výdeje

Funkce výrobního střediska:

- zabývají se hromadnou výrobou (obchodní činnost)
- prodejem pro spotřebitele
- poskytují doplňkové služby
- zabezpečuje diferencovanou výrobu pro uzavřené skupiny (neobchodní činnost - závodní, školní stravování, ústavní stravování, zdravotnická zařízení, armáda)

Dispoziční řešení – zajištění logického toku surovin, technologických postupů (od příjmu surovin po expedici pokrmů)

Určuje se podle :

- velikosti provozovny
- specifiky kuchyně
- množství a druhu připravovaných jídel

- vyvarovat se křížení tzv. čistých a špinavých cest
- bezpečnost práce s návazností na ergonometrii práce
- umístění: v přízemí, suterénu
- teplá kuchyně – směr sever, sv, sz
- oddělení hrubé přípravy od čistého provozu

- **Hlavní kuchyně - požadavky:**

  - orientace: s, sv, sz
  - výška stěn: min. 3,20 m
  - stěny: hladké, snadno čistitelné

    obklady do min. 1,80 m
  - podlaha: beze spár, protiskluzová úprava, vyspádování
  - osvětlení: denní + kvalitní elektrické

Hlavní kuchyně – zóny

- a/ tepelná příprava polévek, omáček, masa, příloh … = tepelná zařízení (sporáky, konvektomaty, smažící pánve, kotle, pečící trouby, grily, stoličky, atd.)

- b/ výdejní část = zařízení k uchovávání hotových jídel, rychlý výdej, ohřev bílého nádobí (režon, vodní lázeň, stolička, mobilní výdejní vozík, mobilní vyhřívané zásobníky na talíře)

- c/ office = navazuje na výdejní část (hluková a pachová zóna, výdej jídel a nápojů, spojení s umývárnou bílého nádobí a skla, návaznost na pracovní činnosti obsluhujícího personálu)

Literatura:

- ROP, Otakar a Jan HRABĚ. *Nealkoholické a alkoholické nápoje*. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2009, 129 s. ISBN 978-80-7318-748-4.

- HRABĚ, Jan. *Základy zbožíznalství potravin*. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2011, 167 s. ISBN 978-80-7454-118-6.

- KOLOUCH, M. a VOLFOVÁ, A. : *Stroje a zařízení v gastronomii a technologie přípravy pokrmů*. Vyd. Fortuna, 2000. ISBN 80-7168-719-7

- CÓN, F. : *Zařízení provozoven v kostce*. Vyd. 1., Ratio.

- Beránek, J. *: Provozujeme pohostinství&ubytování*. Vyd. MAG Consulting s. r. o..., 2004. ISBN 80-86724-02-6

- http://www.hotelovaskola.cz/dokumenty/projekty/zap/frame.htm