evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

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 5. Váhy (DUM č. 5)
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.

5. Váhy

základní vybavení výrobního střediska

Váhy

- příjem a výdej surovin (skladové hospodářství)
- příprava pokrmů (kontrola správnosti hmotnosti porcí)
- umístění ve vodorovné poloze (aretace)
- cejchování (platnost 2 roky, vyhláška č. 344/2002Sb.)
- brutto
- netto
- tara
- tárování
- váživost

Váhy rozeznáváme podle:

- umístění (podlahové, stolní, závěsné, zapuštěné)
- materiálu (ocel, nerez, plast)
- provedení (elektronické, mechanické, digitální)
- určení (sklonné, rovnoramenné)

- Váhy digitální

www.shop.fkt.cz

www.qpokladna.cz

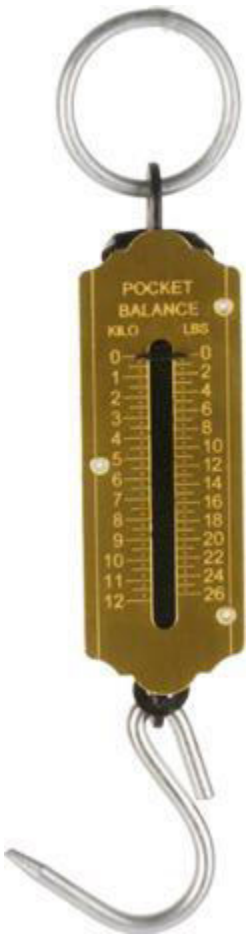
- Váha můstková

www.analytika.cz

- Decimální váhy (více v minulosti)

- Mincíř – siloměr

- Elektronické (digitální, tenzomerické)



www.vesko.cz

- Decimální váha

www.ces.mkcr.cz

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
- www.shop.fkt.cz, www.qpokladna.cz, www.analytika.cz, www.ces.mkcr.cz, www.vesko.cz