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 20. Odborná terminologie (DUM č. 20)
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.

20. Odborná terminologie

FIFO je akronym ze slov **First In, First Out**, přeloženo První dovnitř, první ven. Jedná se o jednoduchou, velmi univerzální metodu řízení, respektive způsob organizování, manipulace a prioritizace pohybu materiálu, dat nebo čehokoliv dalšího. Pojem FIFO se nejvíce používá v oblasti logistiky a dopravy, **skladovém hospodářství**, ve výrobní logistice nebo při programování nebo řízení požadavků.

Tára, tárování - hmotnost obalu zboží, Tárování je jednou z nejčastěji používaných funkcí při vážení. Nutnost stisknutí tárovacího tlačítka je často nevýhodná a přináší s sebou možné chyby. Inteligentní váhová řešení nabízejí funkce automatického tárování a paměť pro táry. Obsluha je tak snadná a efektivní.

Rekuperace - zpětné využití tepla z odváděného vzduchu

Rekuperační jednotka - větrací zařízení s rekuperátorem a ventilátory, která zajišťuje odvod použitého vzduchu (vzduch vydýchaný, obsahující pachy

z kuchyně, WC, odéry, kouř, vlhkost …) mimo objekt a jeho nahrazený čerstvým, ohřátým (v létě ochlazeným) vzduchem.

Adheze - přilnavost, soudržnost, schopnost materiálu (především dvou rozdílných materiálů) spolu soudržet.

Antiadhezní povlak - antiadhezní (nepřilnavá) úprava nádobí. Nádoby jsou zpravidla z kvalitních hliníkových slitin (kvůli vynikající vodivosti tepla),

na jejich povrch je nanesena vrstva antiadhezního materiálu - např. Teflon, Tefal, Eurogold, titan. Příprava pokrmů je možná bez tuku, formy na pečení není nutné vymazávat.

Teflon a Tefal - snadné poškození, u nádob se nesmí používat kovové náčiní.

Titan a Eurogold - proti poškrábání velmi odolné, delší životnost znamená vyšší cenu.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci (BOZP) - mezivědní obor

a souhrn opatření, která mají předcházet ohrožení nebo poškození lidského zdraví v pracovním procesu.

CCP - stanovení kritických kontrolních bodů (CCP): kritický bod je krok ve výrobním procesu, který byl identifikován jako zdroj nebezpečí. Ovládání tohoto nebezpečí je nezbytné k zajištění zdravotní nezávadnosti výrobků.

Cejchování (ověření) vah - soubor činností, kterými se potvrzuje, že stanovené měřidlo má požadované metrologické vlastnosti.

Debabocho - japonský nůž určený k filetování ryb (středně dlouhý nůž s dlouhou špičkou, ostří probroušené k jedné straně).

Deratizace - hubení hlodavců.

Dezinsekce - hubení hmyzu a ostatních členovců.

Elektrické napětí - hlavní jednotkou je **volt (V)**. Volt je napětí mezi konci vodiče, do něhož stálý proud 1 ampéru dodává výkon 1 wattu.

Elektrický odpor - hlavní jednotkou je **ohm (W)**. Ohm je odpor vodiče, v němž stálé napětí 1 voltu mezi konci vodiče vyvolá proud 1 ampéru, nepůsobí-li ve vodiči elektromotorické napětí.

Elektrický proud - hlavní jednotka je **ampér (A)**. Elektrický proud je elektrický náboj, který projde jistým průřezem za nějaký časový interval, tedy podíl náboje a času.

Elektrolyty - **l**átky schopné přenášet elektrický proud.

Elektroměr - zařízení, které měří spotřebu elektrické energie v **KWh** - kilowatthodinách (t.j. 1000 W za 1 hod.)

Ergonomie - věda zabývající se tvarem předmětů tak, aby byly svým tvarem co nejvíce přizpůsobeny tvaru lidského těla a tak udržovaly jeho přirozené držení.

Fantučky - **s**taročeský název pro železné, mosazné nebo měděné pekáče a rendlíky.

Gastronomie - umění kuchařské nebo-li kulinářské (fr. l'art culinaire) neboli gastronomie (věda o žaludku). Umění přípravy jídel (vaření) a jejich konzumace.

Gratinovací miska/gratinka - ohnivzdorná porcelánová nádoba, miska nebo pánev pro pečení a současně i servírování.

Systém HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) - vyžaduje znalost kritických bodů, tj. bodů, kde je největší možnost, resp. pravděpodobnost kontaminace potravního řetězce mikrobiologická, chemická či fyzikální. Body se stávají nejdůležitějším kontrolním místem, které je monitorováno a vyhodnocováno, resp. řízeno tak, aby možná kontaminace byla vyloučena (např. dodržování technologických postupů - tepelné opracování, chlazení, mražení, manipulace se syrovými surovinami, křížení čisté a nečisté části provozu apod.). Systém je budován týmem odborníků kvalifikovaných v oblasti potravních řetězců a to ze všech pohledů (zdravotní zabezpečení, technologie, management a vlastní provozovatel – výrobce, prodejce apod.) na základě známých principů.

Chafing - ohřívač na pokrmy.

Chromniklová ocel - odolná proti vodě, vodní páře, vlhkosti vzduchu, jedlým kyselinám i slabým organickým a anorganickým kyselinám, má velmi rozličné možnosti použití, např. v potravinářském průmyslu,
při stavbě výčepů a kuchyní, u sanitárních zařízení, apod.

Indukční ohřev - cívka vytváří vysokofrekvenční magnetické pole
a v kovovém předmětu uprostřed cívky se indukují vířivé proudy, které ho ohřívají. I pro malé cívky jako tato je potřeba proud okolo 100A , proto je paralelně s cívkou připojena rezonanční kapacita, která kompenzuje její indukční charakter. Obvod cívka-kondenzátor se musí budit na jeho rezonanční frekvenci.

Infračervené záření (také IR, z anglického infrared) - elektromagnetické záření s vlnovou délkou větší než viditelné světlo, ale menší než mikrovlnné záření.

Jistič - chrání elektrické vedení proti přetížení či přerušení vodičů nadměrným proudem.

Kartuš - papírová poklice (nejlépe z pergamenového papíru), která zpomaluje unikání tekutiny v podobě páry z nádoby, zabraňuje připečení pokrmu v troubě.

Kontaminace - znehodnocení potravin. Při kontaminaci se zanášejí kontaminující látky do pokrmu nebo do prostředí, ve kterém se potravina či pokrm vyskytuje. Kontaminované potraviny, pokrmy nebo nápoje jsou pak zdravotně závadné.

Kyveta - tlaková nádoba na sodovku.

Lyofilizace - proces vysušování vodnatých materiálů (potravin) ve zmrazeném stavu odsáváním par.

Magnetická indukce - hlavní jednotkou je **tesla (T)**. Tesla je magnetická indukce, při níž je v ploše s obsahem 1 čtverečného metru umístěné kolmo ke směru magnetické indukce magnetický indukční tok 1 weberu.

Magnetický indukční tok - hlavní jednotkou je **weber (Wb)**. Weber je magnetický indukční tok, který indukuje v závitu jej obepínajícím elektromotorické napětí 1 voltu, zmenšuje-li se tento tok rovnoměrně tak, že za 1 sekundu zanikne.

Magnetron - generátor mikrovlnného záření. V mikrovlnné troubě je to energetický zdroj, pomocí něhož jsou generovány elektromagnetické vlny, zahřívající potraviny.

Mikrovlnná trouba - kuchyňský elektrický přístroj pro tepelnou úpravu pokrmů.

Papinův hrnec – tlakový hrnec, při vyšším tlaku je vyšší bod varu - vaří se při vyšší teplotě, až o 70% rychleji - šetří se energie. Vysoká teplota zničí nežádoucí bakterie, potraviny si uchovají více vitamínů a šťávy.
Vzduch v kuchyni se tolik neohřívá a neobsahuje tolik par jako při běžném vaření.

Pasterace - proces tepelného ošetření mléka nebo mléčných výrobků zahřátím. Minimální teplota je 71,7 °C a to po dobu minimálně 15 sekund.

Perkolátor - druh kávovaru (perkolační teorie - difúze roztoků náhodně proudících skrz médium).

Plynoměr - **z**ařízení, které měří spotřebu plynu v m^3.

Pojistka - pojistka ve spotřebiči chrání vedení od zásuvky k vlastnímu spotřebiči/zařízení před nadměrným proudem, které může vzniknout poruchou zařízení. Může zabránit zničení zařízení.

Pressure-Steamer - tlakový parní vařič. Umožňuje blanšírování, vaření a pasterizování v páře. Díky kombinaci páry a tlaku je velmi výkonný. V malém prostoru může za hodinu uvařit 300 - 400 porcí zeleniny.

Příkon - energie (**1VA** = 1Volt x1Ampér), kterou spotřebič spotřebovává za účelem vytvoření výkonu.

Remoska - Elektricky vyhřívaná nádoba na pečení, zapékání, dušení, smažení, ohřívání, rozmrazování a rozpékání. Slouží k přípravě masa i moučníků.

Režon - ohřívací stůl, ohřívač.

Římský hrnec - nádoba tvaru klasického nebo podobného tvaru plechovému pekáči. Je vyrobena z neglazované keramiky - z hlíny. Hlína musí mít schopnost nasáknout vodu. Hrnec má samostatné dno a víko, které by do sebe měly zapadat.

Spotřeba el. energie - hodnota příkonu spotřebičů za určitý čas (hodinu) (KVAh, po staru KWh).

Sklo - anorganický materiál. Nejpoužívanější kuchyňské nádobí, k uchování tekutin - nápojů.

Sklokeramika - **v**yrábí se stejným způsobem jako sklo. Obsahuje však jiné suroviny.

Smalt - anorganický sklovitý povlak, který je nataven na kov při teplotě nad 500 °C.

Solanka - chladicí směs v pivním pultu.

Suchý led - pevná forma oxidu uhličitého (CO_2).

Šufan, šufánek - staročeský a moravský název pro naběračku.

Tál – litinový plát

Teflon - patří k termoplastům, nad teplotou 350 °C nastává rozklad.

Tenderizer - kuchyňské náčiní určené pro zpracování masa před tepelnou přípravou. Výsuvné ostré nože, které pronikají skrze maso, kde protínají vazivovou tkáň, tím se zjemní struktura masa. V mase jsou vytvořeny "tepelné kanálky", které pomáhají rovnoměrnému pronikání tepla do masa v průběhu přípravy.

Tepan Yaki - japonský vynález - kovový plát k opékání bez tuku (železný, litinový, s nepřilnavým povrchem...).

Thermospot - indikátor teploty zabudovaný v nepřilnavém povrchu.

Titan - titan, chemická značka Ti, (lat. Titanium). Poměrně tvrdý a mimořádně odolný proti korozi.

Účinnost (číslo menší než 1) - podíl výkonu a příkonu – rozdíl se většinou ztrácí v jiné formě energie, než je výkon, většinou ve formě tepla

Ultrafialové záření - (zkratka UV, z anglického ultraviolet) elektromagnetické záření s vlnovou délkou kratší než má viditelné světlo, avšak delší než má rentgenové záření.

Vodní lázeň - tepelná úprava, která spočívá v tom, že nádobu s pokrmem vložíme do hrnce naplněného do poloviny vodou, tak pokrm ohříváme. Smyslem je, aby se potravina nepřichytila.

Vodoměr - zařízení, které měří spotřebu vody v m^3. 1 m^3 obsahuje 1000 l vody.

Výkon - hlavní jednotkou je **watt (W)**. Watt je výkon, při němž se vykoná práce 1 joulu za 1 sekundu.

Wok - asijská široká, hluboká a oblá pánev. Oblíbené nádobí celá staletí po celé Asii.

Zchlazení - zchlazení pod studenou tekoucí vodou nebo ponoření do ledové vody a to za účelem přerušení vaření potraviny.

Zmrazení - technologický proces konzervace výrobků. Potraviny, výrobky nebo suroviny se rychle zmrazí na minimální teplotu -18 °C.

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